

# Torten-Hits No. 5

13. April 2005



60 Gedeckter Zwetschenkuchen



22 Espresso-Frischkäse-Torte



48 Apfelkuchen mit Knusperstreuseln



39 Geeiste Nusstorte mit Pfirsichen



62 Eierlikör-Torte mit roter Grütze

**Z**um fünften Mal gibt es nun unser kochen & genießen-Sonderheft **Torten-Hits**. Es ist wieder prall gefüllt mit tollen Rezepten – von der trendigen Kronen-Torte bis zur italienischen Erdbeer-Mascarpone-Tarte, von leichten Heidelbeer-Joghurt-Muffins bis zum klassischen Zwetschenkuchen. Alles gelingt garantiert, dafür bürgt unser Expertenteam. Auf die süßen Momente des Lebens!



34 Russische Kirsch-Käsetorte





16 Dreistöckige Hochzeits-Torte



26 Schoko-Müsli-Torte mit Limettencreme

# I N H A L T

## ERDBEER-TORTEN

4-9

Erdbeer-Wickeltorte mit Quarksahne	5
Erdbeer-Mandel-Torteletts	6
Erdbeer-Buttermilch-Torte	7
Erdbeer-Torte mit Sektkreme	8
Mini-Biskuitrollen mit Erdbeeren	9

## MIT RHABARBER

10-11

Erdbeer-Rhabarber-Torte	10
Rhabarber-Kuchen mit Nuss-Baiser	11

## ZUM VERSCHENKEN

12-17

Himbeer-Sahne-Herz	13
Zitronen-Frischkäse-Falter	14
Beschwipste Kirschtorte	15
Dreistöckige Hochzeits-Torte	16
Süße Kinderwiege	17

## ITALIENISCH

18-23

Eiskaffee-Torte mit Amarettini	18
Joghurt-Torte „Latte Macchiato“	19
Cappuccino-Schoko-Torte	20
Erdbeer-Mascarpone-Tarte	21
Espresso-Frischkäse-Torte	22
Mailänder Mini-Kirschtorte	23

## OHNE BACKEN

24-27

Marmorierte	24
Mango-Joghurt-Torte	24
Schneeflocken-Torte mit Baiser	25
Schoko-Müsli-Torte mit Limettencreme	26
Erdbeer-Philadelphia-Torte	26

## SAFTIGE MUFFINS

28-31

Aprikosen-Dickmilch-Muffins	28
Heidelbeer-Joghurt-Muffins	29
Gefüllte Muffin-Törtchen	30
Apfel-Streusel-Muffins	31



## KÄSEKUCHEN

32-37

Käsekuchen mit Baiserkruste	32
Russische Kirsch-Käsetorte	34
Käsekuchen mit Joghurt-Haube	35
Toffee-Cheese-Cake	36
Große Bauern-Käse-Torte	37

## EISTORTEN

38-39

Eistorte „Fürst-Pückler-Art“	38
Geeiste Nusstorte mit Pfirsichen	39

## MIT BEEREN

40-47

Himbeer-Brandteig-Torte	40
Himbeer-Brombeer-Törtchen mit Joghurt	42
Johannisbeer-Streuselkuchen	43
Beeren-Kuppeltorte mit Quarkcreme	44
Saftige Träubles-Schnitten	45
Himbeer-Buttermilch-Torte	46
Beerentarte mit Vanille-Schmand	47

## STREUSELKUCHEN

48-51

Apfelkuchen mit Knusperstreuseln	49
Streusel-Käsekuchen mit Rumrosinen	50
Dreierlei Obstkuchen mit Marzipanstreuseln	51

## BLITZKUCHEN

52-55

Versunkener Marillenkuchen	52
Saftige Pfirsich-Tarte	54
Lava-Torte mit Himbeeren	55

## PFLAUMENKUCHEN

56-61

Schwäbischer Zwetschenkuchen	57
Pflaumen-Marzipan-Schnitten	58
Pflaumen-Kopenhagener	59
Gedeckter Zwetschenkuchen	60
Bühler Pflaumentorte	61

## TREND-TORTEN

62-66

Eierlikör-Torte mit roter Grütze	63
Kronen-Torte mit Aprikosen	64
Eiswer-Torte mit Rumkirschen	65
Nuss-Nutella-Sahnetorte	66

## A-Z & IMPRESSUM

28 Aprikosen-Dickmilch-Muffins



## Eierlikör-Torte mit roter Grütze

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett für den Formboden
- 3 Eier (Gr. M), 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 50 g Mehl, 50 g Speisestärke
- ½ gestrichener TL Backpulver
- 9 Blatt weiße Gelatine
- 1 Glas/Becher (500 g) rote Grütze
- 400 g + 300 g Schlagsahne
- ½ l Eierlikör
- 2-3 EL Schoko-Röllchen und ca. 5 EL Eierlikör zum Verzieren

Grütze zum Verzieren beiseite stellen (nicht kalt stellen). 4 Blatt Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 3 EL Grütze einrühren, dann unter übrige Grütze rühren. Tortenring um den Biskuit schließen. Grütze darauf verteilen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.



4 400 g Sahne steif schlagen. 5 Blatt Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Erst 2 EL Eierlikör einrühren und dann alles unter den übrigen Likör rühren. Unter die Sahne heben. Eierlikör-Sahne auf die rote Grütze streichen. Die Torte mind. 3 Stunden kalt stellen.



5 300 g Sahne steif schlagen. Den Tortenrand mit der Hälfte Sahne einstreichen und mit Schoko-Röllchen bestreuen. Rest Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in Schlangenlinien auf die Torte spritzen. Mit 5 EL Eierlikör und übriger roter Grütze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.  
Backzeit 20-25 Min.  
Auskühlzeit ca. 1 Std.  
Kühlzeit mind. 5 Std.  
Stück ca. 270 kcal  
4 g E · 16 g F · 23 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren

### Extra-Tipp

Sie können die Torte auch anders verzieren. Zum Beispiel Zahlen für besondere Anlässe wie Geburtstag oder Jubiläum aus Sahne spritzen, Zwischenräume mit Grütze und Likör ausfüllen.



1 Springform (26 cm Ø) am Boden fetten. Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er gelöst ist. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben.



2 In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.



3 4 und 5 Blatt Gelatine getrennt kalt einweichen. 5 EL rote

lassen Sie sich inspirieren



## Mini-Biskuitrollen mit Erdbeeren

Zutaten für 12 Stück:

- 4 Eier (Gr. M)
- 25 g + 25 g + 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz, 60 g Mehl
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 125 g Schlagsahne
- 50 g Zartbitter-Schokolade
- Puderzucker zum Bestäuben
- Sahne, Erdbeeren, Schokoblättchen und gehackte Schokolade zum Verzieren, Backpapier

1 Eier trennen. Eigelb und 25 g Zucker cremig schlagen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 25 g Zucker einrieseln lassen. Auf die

glocken und alles darunter heben. Sieben und alles darunter heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 35 x 40 cm) streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen. Backpapier sofort abziehen. Auskühlen lassen.

2 Gelatine kalt einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. 2 EL Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 3 EL Püree einrühren, dann unter Rest Püree rühren. Kalt stellen, bis es zu gelieren beginnt.

3 Sahne steif schlagen. Schokolade hacken. Beides unter Püree heben. Biskuit quer in 3 Stücke schneiden. Erdbeercreme darauf



Damit beim Pürieren nichts spritzt: ein hohes, schmales Gefäß nur zu  $\frac{2}{3}$  mit Früchten füllen

streichen. Jedes Stück von der breiten Seite her aufrollen. Jede Rolle in 4 Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben, verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Backzeit ca. 10 Min.

Auskühlzeit ca. 45 Min.

Stück ca. 140 kcal

4 g E · 7 g F · 14 g KH

Mini-Biskuitrollen  
mit Erdbeeren





## Erdbeer-Rhabarber-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 150 g + etwas weiche Butter
- 200 g + 150 g + 1 TL Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 2 Eier (Gr. M), 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver, 100 ml Milch
- 800 g Rhabarber (z. B. roter)
- 2 Pckch. Puddingpulver „Vanille“ (zum Kochen; für je ½ l Milch)
- 50 g Halbbitter-Kuvertüre
- 500 g Erdbeeren
- 200 g + 200 g Schlagsahne

1 Springform (26 cm Ø) fetten. 150 g Butter, 200 g Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 25-30 Minuten backen. Auskühlen.

2 Rhabarber putzen und 650 g abwägen. Dann waschen und klein schneiden. Im Topf mit 150 g Zucker mischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen (dabei entsteht etwas Saft). Aufkochen und ca. 10 Rhabarberstücke zum Verziern abnehmen. Rest ca. 10 Minuten offen köcheln. Puddingpulver und 100 ml Wasser verrühren, in das Kompott rühren. Ca. 1 Minute unter Rühren kochen. Auskühlen.

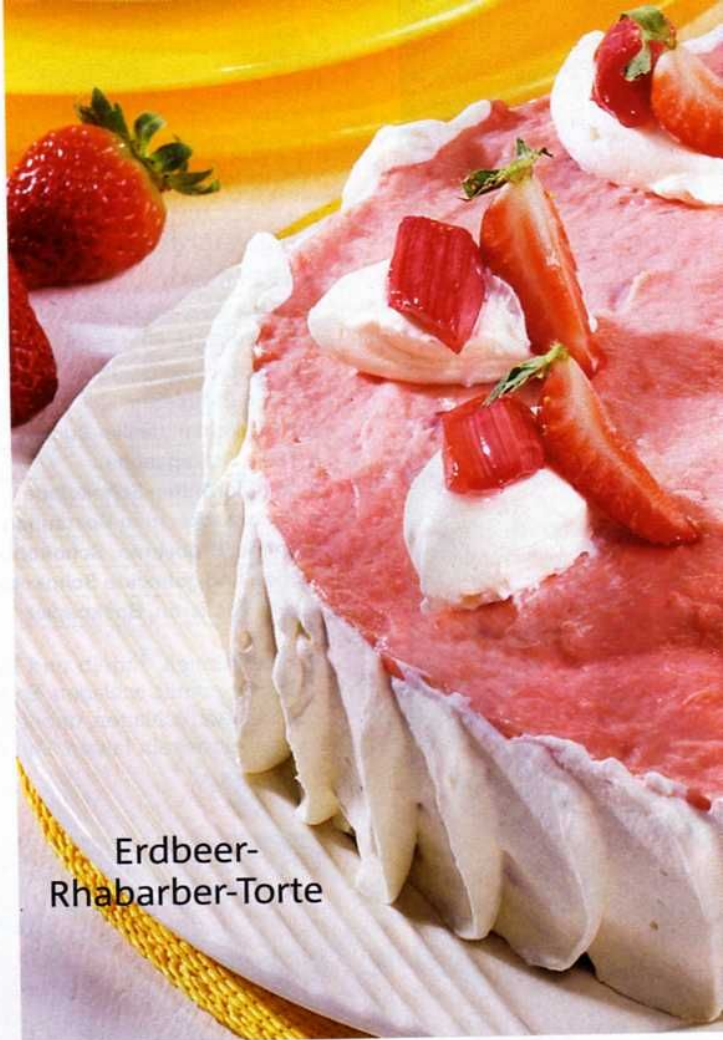
3 Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Auf den Tortenboden streichen, trocknen lassen. Erdbeeren waschen und, bis auf 2-3, putzen, würfeln. 200 g Sahne steif schlagen und mit dem Handrührgerät portionsweise kurz unters Kompott rühren. Die Erdbeerwürfel darunter heben. Einen Tortenring um den Boden legen. Die Creme darauf streichen. Mind. 4 Stunden kalt stellen.

4 200 g Sahne steif schlagen, dabei 1 TL Zucker einrieseln. Aus ¼ Sahne evtl. mit 2 Teelöffeln Nocken formen, auf die Torte setzen. Tortenrand mit der übrigen Sahne evtl. wellenförmig bestreichen. Rest Erdbeeren vierteln. Torte mit Erdbeeren und Rhabarberstückchen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.  
Backzeit 25-30 Min.  
Auskühlzeit ca. 45 Min.  
Kühlzeit mind. 4 Std.  
Stück ca. 360 kcal  
4 g E · 19 g F · 40 g KH

### Für die Nocken ...

muss die Sahne richtig steif sein. Dazu gut durchkühlen, am besten ca. 10 Minuten ins Gefrierfach stellen. Dann steif schlagen. Zucker kurz vor Schluss zufügen. Zum Formen die Löffel kurz in warmes Wasser tauchen.



Erdbeer-Rhabarber-Torte



Kuchen ist bekanntlich süß. Aber die herbe Schönheit Rhabarber macht ihn erst richtig interessant

# Gib dem Süßen Saures



## Bühler Pflaumentorte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 4 Eier (Gr. M)
- 175 g + 50 g + 2 EL Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g + 2 gehäufte EL (30 g) Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 3 leicht gehäufte EL (30 g) Kakao
- 600 g Pflaumen/Zwetschen
- ¼ l Zwetschen-Nektar
- 7-8 EL Zwetschenwasser
- ca. 50 g Halbbitter-Kuvertüre
- 600 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnfestiger
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- Backpapier

1 Eine Springform (26 cm Ø) am 1. Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß und 5 EL kaltes Wasser steif schlagen,

dabei 175 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, 100 g Stärke, Backpulver und Kakao darauf sieben und unterheben. In die Form streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Pflaumen putzen, waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. 2 geh. EL Stärke und 4 EL Nektar verrühren. Rest Nektar, 50 g Zucker und Pflaumen aufkochen, 5-6 Minuten köcheln lassen. Stärke einrühren, kurz aufkochen. Ca. 16 Pflaumenspalten herausnehmen. Rest Kompott etwas abkühlen lassen.

3 Boden 2 x durchschneiden. Böden mit 5 EL Zwetschenwasser beträufeln. Formrand um unteren Boden legen. Kompott darauf verteilen, mit 2. Boden bedecken. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

4 Von der Kuvertüre Späne abhobeln. Sahne steif schlagen, dabei Sahnfestiger, Vanillin-Zucker und 2 EL Zucker einrieseln. 2-3 EL Zwetschenwasser unterziehen. Gut ⅓ Sahne auf den 2. Boden streichen. Mit 3. Boden bedecken. Torte mit ⅓ Sahne einstreichen, mit Rest Sahne, Zwetschenpalten und Kuvertüre-Spänen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Std.

Backzeit ca. 30 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Kühlzeit ca. 2 Std.

Stück ca. 310 kcal

4 g E · 15 g F · 36 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren

Gedeckter  
Zwetschenkuchen

Bühler  
Pflaumentorte





Rhabarber-Kuchen  
mit Nuss-Baiser

## Rhabarber-Kuchen mit Nuss-Baiser

Zutaten für ca. 24 Stücke:

- Fett fürs Blech
- 1 kg Rhabarber
- 4 Eier (Gr. M)
- 175 g weiche Butter/Margarine
- 150 g + 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- Salz
- 250 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 8–9 EL Milch
- 100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- Puderzucker zum Bestäuben
- evtl. Melisse zum Verzieren

1 Backblech (ca. 35 x 40 cm) fetten. Rhabarber putzen, waschen und abtropfen lassen. In ca. 1 cm lange Stückchen schneiden.



Beim Putzen von dickeren Rhabarberstangen die feste Schale von unten mit einem Messer abziehen

2 Eier trennen. Fett, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Pr. Salz cremig rühren. Eiweiß einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz unterrühren.

3 Den recht festen Teig mit einer angefeuchteten Teigkarte aufs Blech streichen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 200 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Zucker ganz gelöst ist. Mandeln und Rhabarber unterheben. Auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 30–35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4 Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Mit Melisse verzieren. Dazu passt Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.  
Backzeit 30–35 Min.  
Auskühlzeit ca. 1 Std.  
Stück ca. 200 kcal  
3 g E · 10 g F · 24 g KH





Apfel-Streusel-Muffins

## Apfel-Streusel-Muffins

Zutaten für 12 Stück:

- Fett u. etwas Mehl fürs Blech
- 200 g Butter, 225 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- 30 g blütenzarte Haferflocken
- 150 g + 75 g Zucker
- 2 P. Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt, 750 g Äpfel
- 1 geh. TL Speisestärke
- ¼ l Apfelsaft, 2 EL Zitronensaft
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- evtl. Crème fraîche, Apfelspalten u. Minze zum Verziern

1 Vertiefungen eines Muffin-Blech (f. 12 Stück) fetten, Mulden mit Mehl ausstäuben. Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Mehl und Backpulver mischen. Mandeln, Haferflocken, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Zimt und zerlassene Butter zufügen. Alles mit dem Handrührgerät zu Streuseln verkneten. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

*Mürbere Äpfel sind schneller gar als festere Sorten. Daher beim Dünsten zwischendurch mal prüfen*



2 Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Stärke und 2 EL Apfelsaft verrühren. Äpfel, Zitronensaft, Rest Apfelsaft, 75 g Zucker und Zitronenschale aufkochen und 4–5 Minuten köcheln. Stärke einrühren, nochmals aufkochen. Auskühlen lassen.

3 Gut die Hälfte Streusel in den Mulden des Bleches verteilen, leicht andrücken. Kompott darauf verteilen. Rest Streusel darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Im Blech auskühlen. Vorsichtig herausnehmen. Verziern.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Kühlzeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 30 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Stück ca. 370 kcal

4 g E · 19 g F · 43 g KH

\* lassen sich prima einfrieren



## Nuss-Nutella-Sahnetorte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 400 g Schlagsahne, 1–1 ½ EL Nuss-Nugat-Creme (z. B. Nutella)
- Fett und Paniermehl für die Form
- 2 Eier (Gr. M), Salz, 80 g + 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Backpulver
- 1 Glas (720 ml) Sauerkirschen
- 2 EL (ca. 75 g) Sauerkirsch-Konfitüre
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille“ (zum Kochen; für ½ l Milch)
- 2 gehäufte TL Speisestärke
- evtl. 2 EL Kirschwasser
- 2–3 EL Haselnussblättchen
- 30–50 g Vollmilch-Kuvertüre
- 25–50 g Vollmilch-Schokolade

1 200 g Sahne leicht erwärmen (nicht kochen!). Nutella darin unter Rühren schmelzen. Mind. 3 Std. kalt stellen.

2 Springform (26 cm Ø) fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Eier trennen. Eiweiß und 1 Pr. Salz steif schlagen, dabei 40 g Zucker einrieseln. Eigene 40 g Zucker und Vanillin-Zucker cremig schlagen. Gemahlene Nüsse und Backpulver mischen, im Wechsel mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben. In die Form streichen. vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C, Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 15–20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. Kirschen in einen Messer geben (eventuelle Kirschkerne vorher entfernen). Kirschen mit dem Saft (ca. 150 ml) auf insgesamt 1 Liter auffüllen. Konfitüre einrühren und aufkochen. Mit Puddingpulver, Stärke und 2 EL Zucker verrühren. Unter Rühren aufkochen, ca. 1 Minute köcheln. Kirschwasser unterrühren. Auskühlen lassen.

4 Haselnussblättchen ohne Fett hacken. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Als dünnen Rand außen auf den Tortenboden streichen. Mit Nussblättchen bestreuen. Kirschkompote auf den Boden geben. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

5 Schokolade mit einem Sparschäler in Späne hobeln. 200 g Sahne mit Nutella-Sahne getrennt steif schlagen. In je 1 Spritzbeutel mit Lochtüllchen füllen. Torte mit Sahne und Schokolade verzieren. Mind. 1 Std. kalt stellen.

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Std.

Backzeit 15–20 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std. · Kühlzeit ca.

Stück ca. 340 kcal

E 4 g · F 21 g · KH 31 g

❄ lässt sich prima einfrieren

Nuss-Nutella-Sahnetorte



kochen & genießen ZUM VERSCHENKEN



Muttertag, Hochzeit, Taufe – es gibt viele Anlässe, jemandem etwas Liebes zu sagen. Wenn Ihnen große Reden nicht liegen:

*Torten sagen mehr als*



Ein Spezial-Heft von

# Kochen & genießen

## Torten-Hits

### No.5



Marmorierte  
Mango-Joghurt-Torte  
S.24

55 Rezepte, die leicht gelingen

#### VERSCHENKEN

„Danke“ sagen  
auf die süße Tour  
**FÜR GENIEßER**  
Torten mit  
italienischer Note

#### MUFFINS

Die „Kleinen“



Knusprig: Streusel-Käsekuchen



Feines zur Saison: Erdbeer-



Da steppen die „Beeren“:  
Trüffel-Schnecken

4 194897 002905 0 1

90 €

April 2005

reich 3,35 €  
weiz 5,90 sfr  
ien 3,50 €  
mburg 3,50 €  
kreich 4,10 €  
on 4,30 €  
ien 4,35 €  
henland 4,40 €





Joghurt-Torte  
„Latte Macchiato“

## Joghurt-Torte „Latte Macchiato“

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett u. Paniermehl für die Form
- 100 g weiche Butter/Margarine
- 100 g + 60 g + 50–75 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz, 2 Eier (Gr. M)
- 150 g Mehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 9 Blatt weiße Gelatine
- 750 g + 450 g Sahne-Joghurt
- 100 g + 100 g Schlagsahne
- 3–4 EL löslicher Kaffee
- evtl. Kakao zum Bestäuben

1 Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Paniermehl austreuen. Fett, 100 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührge-

rätes cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren. In die Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Tortenring um den Tortenboden schließen. 5 und 4 Blatt Gelatine getrennt kalt einweichen. 750 g Joghurt, 60 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker verrühren. 5 Blatt Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 3 EL Joghurtcreme einrühren, dann unter die übrige Joghurtcreme rühren. 100 g Sahne steif schlagen und unterheben.  $\frac{2}{3}$  Creme auf den Tortenboden streichen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Übrige Creme bei Zimmertemperatur stehen lassen (nicht kalt stellen).

3 450 g Joghurt, 50–75 g Zucker und löslichen Kaffee verrühren. 4 Blatt Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 3 EL Kaffeejoghurt einrühren und dann unter den übrigen Kaffeejoghurt rühren. 100 g Sahne steif schlagen und darunter heben. Vorsichtig auf die Torte streichen. Ca. 15 Minuten kalt stellen.

4 Die übrige Joghurtcreme durchrühren und vorsichtig auf die Torte streichen. Über Nacht kalt stellen. Kurz vorm Servieren, evtl. mithilfe einer Herz- oder einer selbst gebastelten Schablone, mit Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 35 Min.  
Backzeit ca. 30 Min.  
Auskühlzeit ca. 1 Std.  
Kühlzeit ca. 13 Std.  
Stück ca. 270 kcal  
6 g E · 18 g F · 20 g KH



## Kronen-Torte mit Aprikosen

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 3 Eier (Gr. M), 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 3 Päckchen Vanillin-Zucker
- 75 g Mehl, 25 g Speisestärke
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 1 Dose (850 ml) Aprikosen
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 400 g + 100 g Schlagsahne
- Puderzucker zum Bestäuben
- Backpapier

**1** Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei Zucker und 1 Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben.

**2** Biskuit in die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen.

**3** Schokolade fein hacken. Aprikosen abtropfen lassen. 6 Aprikosenhälften zum Verziern beiseite legen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

**4** Biskuit 1x waagerecht durchschneiden. Oberen Boden in ca. 12 Tortenstücke schneiden. Die Aprikosen auf den unteren Boden legen.

**5** 400 g Sahne steif schlagen, dabei 2 Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 3 EL Sahne einrühren und dann unter die übrige Sahne heben. Schokolade, bis auf 1 TL, unterheben. Kuppelartig auf die Aprikosen streichen.

**6** Biskuitstücke mit der Spitze nach oben um den Tortenrand legen und nur leicht an die Torte drücken. Restliche Aprikosen in die Tortenmitte legen. Ca. 4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren 100 g Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Sahnetuffs um die Aprikosen spritzen. Torte mit der restlichen gehackten Schokolade bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 20 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Kühlzeit ca. 4 Std.

Stück ca. 310 kcal

5 g E · 18 g F · 30 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren



Kronen-Torte  
mit Aprikosen



## Eiskaffee-Torte mit Amarettini

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett für die Form
- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Gr. M)
- 125 g Mehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 3 Bananen
- 2 EL Zitronensaft
- 500 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnefestiger
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Beutel Eiskaffee-Pulver  
(z. B. Nescafé frappé,  
Typ Eiskaffee)
- evtl. Amarettini und Kakao  
zum Verzieren

1 Springform (26 cm Ø) fetten. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Teig in die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Bananen schälen, längs halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger, Vanillin-Zucker und Eiskaffee-Pulver einrieseln lassen.

3 Bananen auf dem Tortenboden verteilen. Die Eiskaffee-Sahne darauf streichen. Torte mit Amarettini verzieren und mit Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Backzeit ca. 25 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Stück ca. 270 kcal

3 g E · 18 g F · 22 g KH

❄ Boden lässt sich gut einfrieren

### EXTRA-TIPP

Der Boden erhält ein feines Aroma und wird noch saftiger, wenn Sie ihn mit 5 EL Kaffee- oder Amaretto-Likör beträufeln. Ohne Alkohol geht's auch: mit Kakao oder Orangensaft. Einen eingefrorenen Boden kann man auch nach dem Auftauen so noch aromatisieren.



# Ein bisschen Dolce Vita gefällt

**Für die italienischen Momente:  
zum Espresso ein Stückchen  
südliche Lebensart – das macht  
den Alltag fröhlicher!**



Eiskaffee-Torte mit  
Amarettini



## Schnell in Form

Statt drei einzelner Tortenböden können Sie in dieser Party-Kuchenform gleich einen dreistöckigen Tortenboden backen.

Die Form mit Rohreinsatz mit hochwertiger Teflon-Beschichtung gibt's für 22,50 € + 5,50 € Versand bei GAM Patisserie/Zenker, Tel. 08251 900329 (per Vorkasse/Überweisung). Oder: Festtagskuchen-Backform in Rot/Silber (ohne Rohreinsatz) für 13,95 € + Vers. bei [www.amazon.de](http://www.amazon.de)



## Süße Kinderwiege

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett und Paniermehl für die Form
- 300 g Sultaninen oder Rosinen
- 250 g weiche Butter/Margarine
- 1 Prise Salz, 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 Eier (Gr. M), 300 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 5 EL (50 g) + 150 g Schlagsahne
- 1 Flasche (200 g) Schokoglasur (z. B. von Lindt)
- 125 g Marzipan-Rohmasse
- 50 g + 50 g Puderzucker
- rote Speisefarbe
- ½–1 EL Zitronensaft
- Liebesperlen, rote Zuckerschrift
- Frischhaltefolie, 1 kl. Plastikbeutel

1 Springform (26 cm Ø) fetten, mit Paniermehl austreuen. Sultaninen waschen, trockentupfen.

Fett, Salz, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit 5 EL Sahne unterrühren. Sultaninen unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 50–60 Minuten backen. Auskühlen.

2 Obere Kreishälfte des Kuchens zum Dreieck schneiden, sodass 2 Kufen für die Wiege entstehen. Flasche mit Glasur ca. 10 Minuten in heißes Wasser legen. Die Kufen und die Schnittflächen am Wiegendach damit, bis auf etwas, bestreichen. Trocknen lassen.

3 Marzipan grob raspeln und mit 50 g Puderzucker verkneten. Mit roter Farbe rosa färben. Zwischen Folie dünn ausrollen, 2 Vorhänge für die Wiege ausschneiden und in leichte Wellen legen. Aus Rest Marzipan 1 Namensschild schneiden und 1 Schleife formen.

4 50 g Puderzucker und Saft zum Guss verrühren. In 1 Plastikbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Blüten und Tupfen damit auf die Vorhänge spritzen und mit Perlen verzieren. Vorhänge und Kufen mit Guss umranden. Mit Zuckerschrift den Namen aufs Schild schreiben. Trocknen lassen.

5 150 g Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel (kleine Sterntülle) füllen. Auf die untere Kuchenhälfte ein Korbmuster spritzen. Vorhänge, Schild und Schleife auf den Kuchen legen.

6 Restliche Glasur nochmals schmelzen und die Kufen damit an die Wiege kleben. Trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Std.

Backzeit 50–60 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Trockenzeit ca. 4 Std.

Stück ca. 500 kcal

6 g E · 27 g F · 54 g KH

## Süße Kinderwiege







Cappuccino-Schoko-Torte

## Cappuccino-Schoko-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett u. Paniermehl für die Form
- 175 g Zartbitter-Schokolade
- 150 g Butter, 4 Eier (Gr. M)
- 250 g + 50 g Zucker
- 3 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz, 175 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 5 EL (ca. 50 g) lösliches Cappuccino-Pulver
- 300 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- Kakao zum Bestäuben

1 Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Paniermehl austreuen. Schokolade in Stücke brechen, Butter würfeln. Zusam-

men im heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen.

2 Eier, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes mind. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Cappuccino-Pulver mischen, auf die Eischäum-Masse sieben und darunter heben. Die geschmolzene Schokolade darunter ziehen.



Damit der Biskuit nicht zusammenfällt: die geschmolzene Schokolade vorm Unterziehen abkühlen lassen

3 In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen.

4 Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Quark, Mascarpone, 50 g Zucker und 2 Päckchen Vanillin-Zucker mit dem Handrührgerät kurz verrühren. Sahne unterheben. Wellenartig auf den Tortenboden streichen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

5 Torte vor dem Servieren mit Kakao bestäuben. Dabei evtl. mithilfe einer Herz-Schablone Kakao-Hezen darauf stäuben.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Backzeit ca. 35 Min.

Auskühlzeit ca. 1 ½ Std.

Kühlzeit ca. 2 Std.

Stück ca. 430 kcal

8 g E · 26 g F · 38 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren







Erdbeer-  
Mascarpone-Tarte

## Erdbeer- Mascarpone-Tarte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett für die Form
- 200 g + etwas Mehl, 1 Prise Salz
- 75 g + 50 g Puderzucker
- 100 g kalte Butter/Margarine
- 1 Ei (Gr. M)
- 250 g Mascarpone
- 200 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 500 g Erdbeeren
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen klarer Tortenguss
- evtl. Melisse zum Verzieren
- 1 kleiner Plastikbeutel

**1** Tarteform mit herausnehmbarem Boden oder Springform (26 cm Ø) fetten. 200 g Mehl, Salz, 75 g Puderzucker, Fett in Stückchen, Ei und evtl. 1 EL kaltes Wasser erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

**2** Teig auf wenig Mehl rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Die Tarteform damit auslegen, dabei am Rand gut andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**3** Je 2 EL Mascarpone und Sahne zum Verzieren beiseite stellen. Rest Mascarpone, 50 g Puderzucker und Vanillezucker kurz mit dem Handrührgerät verrühren. Restliche Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Unter den Mascarpone heben. Auf die Tarte streichen. Erdbeeren waschen und putzen. Ca. 1/3 Erdbeeren in Scheiben schneiden, übrige halbieren. Tarte am Rand mit Erdbeerscheiben und in der Mitte mit -hälften belegen.

**4** Zucker und Gusspulver im Topf mischen. 1/4 l Wasser einrühren, unter Rühren kurz aufkochen. Auf den Erdbeeren verteilen. Rest Mascarpone und Sahne verrühren, in einen Plastikbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Tarte mit Cremestreifen und Melisse verzieren. Am besten mit einem elektrischen Messer anschneiden.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.  
Backzeit ca. 20 Min.  
Auskühlzeit ca. 1 Std.  
Kühlzeit ca. 30 Min.  
Stück ca. 540 kcal  
9 g E · 33 g F · 49 g KH



## Espresso-Frischkäse-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 40 g + etwas Butter/Margarine
- 300 g gemahlene Haselnüsse
- 2 geh. EL (40 g) + 200 g Zucker
- 5–6 EL flüssiger kalter Espresso oder starker Kaffee
- 500 g Magerquark
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia)
- 1 Pckch. Puddingpulver „Vanille“ (zum Kochen; für ½ l Milch)
- 4 Eier (Gr. M), 100 g Schlagsahne
- evtl. Schoko-Mokkabohnen zum Verziern

1 Eine Springform (26 cm Ø) fetten. 40 g Fett schmelzen und abkühlen lassen. 250 g Haselnüsse, 2 geh. EL Zucker, 1–2 EL Espresso und flüssiges Fett verkneten. Als Boden in der Springform verteilen und fest andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Quark und Frischkäse kurz mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. 200 g Zucker, Puddingpulver, Eier und 4 EL Espresso unterrühren. Auf den Boden streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen.

3 Torte aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer zwischen Käsemasse und Formrand entlangfahren. 50 g Haselnüsse auf die Torte streuen. Torte in der Form auskühlen lassen.

4 Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Torte mit Sahnetuffs und Mokkabohnen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Kühlzeit ca. 30 Min.

Backzeit ca. 40 Min.

Auskühlzeit ca. 7 Std.

Stück ca. 340 kcal

11 g E · 22 g F · 21 g KH

❄ lässt sich gut einfrieren

### EXTRA-TIPPS

Gibt noch mehr Aroma: die 50 g gemahlene Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten. Nach dem Auskühlen auf die Torte streuen.

Die Nüsse für Boden und Verzierung können Sie durch gemahlene Mandeln mit Haut ersetzen.



Espresso-Frischkäse-Torte



## Dreistöckige Hochzeits-Torte

Zutaten für ca. 36 Stücke:

- Fett und Paniermehl für die Form
- 7 Eier (Gr. M), 1 Prise Salz
- 250 g + 1 EL Zucker
- 3 Päckchen Vanillin-Zucker
- einige Tropfen Bittermandel-Aroma
- 250 g Mehl, 100 g Speisestärke
- 3 leicht gehäufte TL Backpulver
- 175 g Aprikosen-Konfitüre
- 400 g Kokoskonfekt (z. B. Raffaello)
- 400 g + 400 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- ca. 3 EL Mandelblättchen
- 1 Dose (425 ml) Aprikosen
- 75 g Himbeeren, ca. 60 Silber-Zuckerperlen zum Verzieren, Backpapier

1 Party-Kuchenform (28 cm Ø; mit 3 Etagen; s. Tipp) fetten, Formboden mit Backpapier auslegen, die übrige Form mit Paniermehl ausstreuen. Eier trennen. Eiweiß, 7 EL Wasser und Salz in einer großen Schüssel steif schlagen, dabei 250 g Zucker und 2 Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen, Aroma zufügen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben.

2 Masse in die Form füllen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) auf der 2. Schiene von unten ca. 1 Stunde backen. 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Am Rand evtl. mit einem Messer lösen, aufs Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen.

3 Boden jeder Etage in der Mitte (nicht im Knick!) 1 x durchschneiden. Konfitüre erwärmen, auf den unteren Boden streichen. 2. Boden darauf setzen.

4 300 g Konfekt hacken. 400 g Sahne und Sahnefestiger steif schlagen, das gehackte Konfekt unterheben.  $\frac{2}{3}$  Sahne auf 2. Boden streichen. 3. Boden darauf legen, mit Rest Sahne bestreichen. 4. Boden darauf setzen.

5 400 g Sahne steif schlagen, dabei 1 EL Zucker und 1 Vanillin-Zucker einrieseln. Torte damit einstreichen.

6 Mandeln ohne Fett rösten, auskühlen. Aprikosen abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden. Himbeeren verlesen, evtl. waschen, mit Küchenpapier trockentupfen. 100 g Konfekt halbieren.

7 Mandeln an den unteren Tortenrand drücken. Torte mit Aprikosen, Himbeeren, Konfekt und Perlen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Std.

Backzeit ca. 1 Std.

Auskühlzeit ca. 2 Std.

Stück ca. 250 kcal

4 g E · 14 g F · 25 g KH



Dreistöckige Hochzeits-Torte





Eierlikör-Torte  
mit roter Grütze

*Originell auf ganzer Linie*

*Auch Torten gehen mit der Mode. Wenn es also mal etwas Besonderes sein*



## IMPRESSUM

REDAKTION kochen & genießen  
Heinrich Bauer CARAT KG  
Brieffach 2408, 20077 Hamburg  
Erscheint im Heinrich Bauer  
Spezialzeitschriften Verlag KG  
Burchardstraße 11, 20077 Hamburg

SITZ DER REDAKTION  
Burchardstraße 19, 20077 Hamburg  
Tel. 040 3019-5170, Fax 040 3019-5175  
Mail: info@kochen-und-genießen.de

CHEFREDAKTEURIN  
Gertraud Schwillo  
(verantwortl. für den red. Inhalt)

GRAFISCHES KONZEPT  
Marion Müller, mal3

REDAKTION  
Angela Berger, Monika Lamping,  
Beate Zeidelhack

SCHLUSSREDAKTION  
Dörte Petersen, Hanne Tauscher

COPYRIGHT  
Heinrich Bauer Zeitschriften Verlag KG  
2005

REZEPT-PRODUKTION  
Food & Foto, Hamburg

FOTO-NACHDRUCKDIENST  
Food & Foto  
Brieffach 2531, 20077 Hamburg  
040 3019-4923, Fax 040 3019-4948

FOTOS IN DIESEM HEFT  
Food & Foto, Hamburg;  
S. 38 CMA-Fotoservice (1)

VERTRIEB  
VKG Verlagvertriebs KG  
Brieffach 4000, 20086 Hamburg

VERLAGSLEITUNG  
Olaf Köhnke

ANZEIGEN  
Bauer Media KG  
Brieffach 3905, 20077 Hamburg  
Vertriebsleitung: Nina Rademacher  
Tel. 040 3019-3050

Verantwortlich für den Inhalt:  
Viola Schwarz  
Verantwortlich für die Struktur:  
Mirka Denker

REPRODUKTION  
Medien-Service GmbH & Co. KG  
Borsteler Chaussee 85-99a  
22453 Hamburg

DRUCK  
VPM Druck KG  
Rastatt Str. 31, 76437 Rastatt  
www.vpm-druck.de

kochen & genießen darf nur mit  
Genehmigung des Verlags in Lesezirkeln  
geführt werden.  
Abdruck von kochen & genießen und der  
Vertrieb im Ausland sind nur mit  
Genehmigung des Verlags statthaft.  
Unverlangte Manuskripte und Fotos  
werden nicht gehaftet.

## A

Apfelmuchen mit Knusperstreuseln .....	49
Apfel-Streusel-Muffins .....	31
Aprikosen-Dickmilch-Muffins .....	28

## B

Bauern-Käse-Torte, große .....	37
Beeren-Kuppeltorte mit Quarkcreme .....	44
Beerentarte mit Vanille-Schmand .....	47
Bühler Pflaumentorte .....	61

## C

Cappuccino-Schoko-Torte .....	20
-------------------------------	----

## E

Eierlikör-Torte mit roter Grütze .....	63
Eiswer-Torte mit Rumkirschen .....	65
Eiskaffee-Torte mit Amarettini .....	18
Eistorte „Fürst-Pückler-Art“ .....	38
Erdbeer-Buttermilch-Torte .....	7
Erdbeer-Mandel-Torteletts .....	6
Erdbeer-Mascarpone-Tarte .....	21
Erdbeer-Philadelphia-Torte .....	26
Erdbeer-Rhabarber-Torte .....	10
Erdbeer-Torte mit Sektkreme .....	8
Erdbeer-Wickeltorte mit Quarksahne .....	5
Espresso-Frischkäse-Torte .....	22

## H

Heidelbeer-Joghurt-Muffins .....	29
Himbeer-Brandteig-Torte .....	40
Himbeer-Brombeer-Törtchen mit Joghurt .....	42
Himbeer-Buttermilch-Torte .....	46
Himbeer-Sahne-Herz .....	13
Hochzeits-Torte, dreistöckige .....	16

## J

Joghurt-Torte „Latte Macchiato“ .....	19
Johannisbeer-Streuselkuchen .....	43

## K

Käsekuchen mit Baiserkruste .....	32
Käsekuchen mit Joghurt-Haube .....	35
Kinderwiege, süße .....	17
Kirschtorte, beschwipste .....	15
Kronen-Torte mit Aprikosen .....	64

## L

Lava-Torte mit Himbeeren .....	55
--------------------------------	----

## M

Mailänder Mini-Kirschtorte .....	23
Mango-Joghurt-Torte, marmorierte .....	24
Marillenkuchen, versunkener .....	52
Mini-Biskuitrollen mit Erdbeeren .....	9
Muffin-Törtchen, gefüllte .....	30

## N

Nuss-Nutella-Sahnetorte .....	66
Nusstorte mit Pfirsichen, geeiste .....	39

## O

Obstkuchen mit Marzipanstreuseln, dreierlei .....	51
--	----

## P

Pfirsich-Tarte, saftige .....	54
Pflaumen-Kopenhagener .....	59
Pflaumen-Marzipan-Schnitten .....	58

## R

Rhabarber-Kuchen mit Nuss-Baiser .....	11
Russische Kirsch-Käsetorte .....	34

## S

Schneeflocken-Torte mit Baiser .....	25
Schoko-Müsli-Torte mit Limettencreme .....	26
Streusel-Käsekuchen mit Rumrosinen .....	50

## T

Toffee-Cheese-Cake .....	36
Trübles-Schnitten, saftige .....	45

## Z

Zitronen-Frischkäse-Falter .....	14
Zwetschenkuchen, gedeckter .....	60
Zwetschenkuchen, schwäbischer .....	57







Erdbeer-Mandel-Torteletts

## Erdbeer-Mandel-Torteletts

Zutaten für ca. 8 Stück:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter/Margarine
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (Gr. M)
- 3 EL Milch
- Fett und Paniermehl für die Förmchen
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 100 g Mandelblättchen
- 500 g Erdbeeren
- ca. 150 g Erdbeer-Konfitüre

1 Mehl, Fett in Stückchen, Puderzucker, Salz, Eigelb und Milch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Tortelettförmchen (ca. 10 cm Ø) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig auf wenig Mehl ca. ½ cm dick ausrollen. Etwa 8 Kreise (à ca. 12 cm Ø) ausstechen. Die Förmchen damit auslegen und dabei am Rand in die Rillen drücken.



So bleibt beim Stürzen nichts am Formrand kleben: Förmchen fetten und mit Paniermehl ausstreuen

3 Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 12–15 Minuten backen. Ca. 10 Minuten in den Förmchen abkühlen lassen. Dann aus den Förmchen stürzen. Auskühlen lassen.

4 Mandelblättchen ohne Fett goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Konfitüre erwärmen. Die Torteletts jeweils mit ca. 1 TL Konfitüre bestreichen und mit Erdbeeren belegen. Erdbeeren und die Ränder mit restlicher Konfitüre bestreichen. Tortelettränder mit Mandelblättchen bestreuen und etwas andrücken.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.  
Kühlzeit ca. 30 Min.  
Backzeit 12–15 Min.  
Auskühlzeit ca. 1 Std.  
Stück ca. 430 kcal  
7 g E · 21 g F · 50 g KH







Erdbeer-  
Buttermilch-Torte

## Erdbeer- Buttermilch-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett für die Form, 250 g Mehl
- 2½ EL (25 g) gemahlene Mandeln
- 1 gestr. TL Backpulver, 1 Pr. Salz
- 50 g + 75 g + 1 EL Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 125 g kalte Butter/Margarine
- 1 Ei (Gr. M), 12 Blatt weiße Gelatine
- 1 Becher (500 g) Multivitamin-Buttermilch, 500 g Magerquark
- 250 g Schlagsahne
- 500 g Erdbeeren
- 1 Päckchen klarer Tortenguss
- ¼ l Multivitamin-Mehrfruchtsaft
- 1 EL Mandelblättchen
- Puderzucker zum Bestäuben

**1** Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Salz, 50 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker, Fett in Stückchen und Ei erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen verkneten. Auf dem Formboden ausrollen, mit der Gabel öfter einstechen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175°C/ Gas: Stufe 3) ohne Formrand ca. 20 Minuten backen. Auskühlen.

**2** Gelatine kalt einweichen. Buttermilch, Quark, 75 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 3 EL Quarkcreme einrühren, dann unter die übrige Creme rühren. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

**3** Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen und den Formrand darumschließen. Sahne steif schlagen. Unter die Creme heben. Auf den Boden streichen. Ca. 4 Stunden kalt stellen.

**4** Erdbeeren waschen, putzen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Auf die Creme legen. Gusspulver und 1 EL Zucker mischen. Mit Multivitamin-Saft verrühren. Unter Rühren aufkochen. Auf den Erdbeeren verteilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

**5** Mandeln ohne Fett rösten, auskühlen. Torte mit Mandeln und Puderzucker verzieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Backzeit ca. 20 Min.

Auskühlzeit ca. 45 Min.

Kühlzeit ca. 6 Std.

Stück ca. 300 kcal

10 g E · 14 g F · 31 g KH



## Erdbeer-Torte mit Sektcreme

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 3 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 75 g + 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 750 g Erdbeeren
- 300 ml trockener Sekt
- evtl. 5 EL Orangenlikör  
(z. B. Cointreau) oder Orangensaft
- abgeriebene Schale von  
1 unbehandelten Zitrone
- 500 g Schlagsahne
- Backpapier

1 Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß, 2 EL kaltes Wasser und Salz steif schlagen. 75 g Zucker und Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver sieben und darunter heben. In die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 25–30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Gelatine kalt einweichen. Erdbeeren waschen und putzen. 250 g Erdbeeren grob würfeln. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden.

3 Sekt, Likör, 50 g Zucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. Erst 3–4 EL Sekt einrühren, dann unter den übrigen Sekt rühren. Kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.

4 Biskuit waagrecht halbieren. Tortenring oder Formrand um den unteren Boden legen. Erdbeerscheiben dicht an dicht an den Rand stellen. Sahne steif schlagen. Sektgelee unter die Sahne heben. ¼ Creme abnehmen. Erdbeerwürfel unter die restliche Creme heben und auf den Biskuitboden streichen. Mit dem oberen Boden bedecken und mit restlicher Creme bestreichen. Übrige Erdbeerscheiben blütenförmig darauf legen. Erdbeer-Torte 5–6 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.  
Backzeit 25–30 Min.  
Auskühlzeit ca. 1 Std.  
Kühlzeit 5½–6 Std.  
Stück ca. 280 kcal  
5 g E · 16 g F · 25 g KH



Erdbeer-Torte  
mit Sektcreme



## Mailänder Mini-Kirschtorte

Zutaten für ca. 8 Stücke:

- Fett für die Form
- 50 g Zartbitter-Schokolade
- 2 Eier (Gr. M)
- 50 g weiche Butter/Margarine
- 50 g + 2 leicht geh. EL Zucker
- 3 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- ½ gestr. TL Backpulver, 1 Pr. Salz
- 1-2 EL Kirschwasser
- 1 Glas (370 ml) Kirschen
- 1½ geh. EL (20 g) Speisestärke
- 150 g Mascarpone
- 350 g Schlagsahne
- ca. 25 g feinherbe Schoko-Glasur (z. B. aus der Flasche; von Lindt)
- evtl. Minze zum Verziern

1 Springform (18 cm Ø) fetten. Schokolade reiben. Eier trennen. Fett, 50 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Schokolade, Nüsse und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Eiweiß und Salz steif schlagen. ⅓ Eischnee unter den Teig rühren, den Rest in 2 Portionen unterheben.

2 In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Tortenboden waagrecht halbieren. Böden mit Kirschwasser beträufeln. Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. Stärke und 5 EL Wasser verrühren. Saft aufkochen. Stärke einrühren, kurz aufkochen. Kirschen, bis auf ca. 8,

unterheben. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Tortenring um unteren Boden legen. Kompott darauf streichen. Auskühlen lassen.

4 Mascarpone, 2 EL flüssige Sahne, 2 EL Zucker und 2 Vanillin-Zucker verrühren. Rest Sahne steif schlagen und darunter heben. ⅓ Creme aufs Kompott streichen. 2. Boden darauf setzen. Torte mit Rest Creme einstreichen. Glasurflasche ca. 10 Minuten in heißes Wasser legen. Torte mit Glasur, Rest Kirschen und Minze verzieren. Mind. 1 Stunde kalt stellen.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 35 Min.

Auskühlzeit ca. 2 Std.

Kühlzeit mind. 1 Std.

Stück ca. 520 kcal

6 g E · 39 g F · 29 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren

### Aus klein mach groß...

Für nur ein paar Gäste ist diese Torte super. Wenn Sie mehr Leute erwarten: einfach die doppelte Menge an Zutaten nehmen und alles in der normalen Springform (26 cm Ø) backen. Die Backzeit bleibt dabei gleich.



Mailänder  
Mini-Kirschtorte



## Marmorierte Mango-Joghurt-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 125 g Butter
- 250 g Löffelbiskuits
- etwas Öl für die Tortenplatte
- 13 Blatt weiße Gelatine
- 1 Dose (425 ml) Mango
- 600 g Vollmilch-Joghurt
- 100 g + 1 TL Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 300 g + 100 g Schlagsahne
- evtl. Mango und Zitronenmelisse zum Verziern
- 1 großer Plastikbeutel

**1** Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Löffelbiskuits in einen Plastikbeutel geben und verschließen. Mit einer Teigrolle fein zerbröseln und mit der Butter mischen. Einen Tortenring oder den Springformrand (26 cm Ø) auf eine leicht mit Öl bestrichene Tortenplatte legen. Löffelbiskuitmasse als Tortenboden einfüllen, andrücken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

**2** 5 und 8 Blatt Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Mango samt Saft pürieren. 5 Blatt Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 4 EL Mangopüree einrühren und dann unter das übrige Püree rühren. Nicht kalt stellen.

**3** Joghurt, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. 8 Blatt Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 3 EL Joghurtcreme einrühren und dann unter die übrige Joghurtcreme rühren. Ca. 5 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

**4** 300 g Sahne steif schlagen. Unter die Joghurtcreme heben. Erst die Hälfte Creme, dann die Hälfte Püree auf den Tortenboden streichen. Joghurt und Püree-masse spiralförmig mit einer Gabel marmorartig durchziehen. Rest Joghurtcreme und dann Rest Püree darauf streichen und ebenfalls marmorieren. Ca. 5 Stunden kalt stellen.

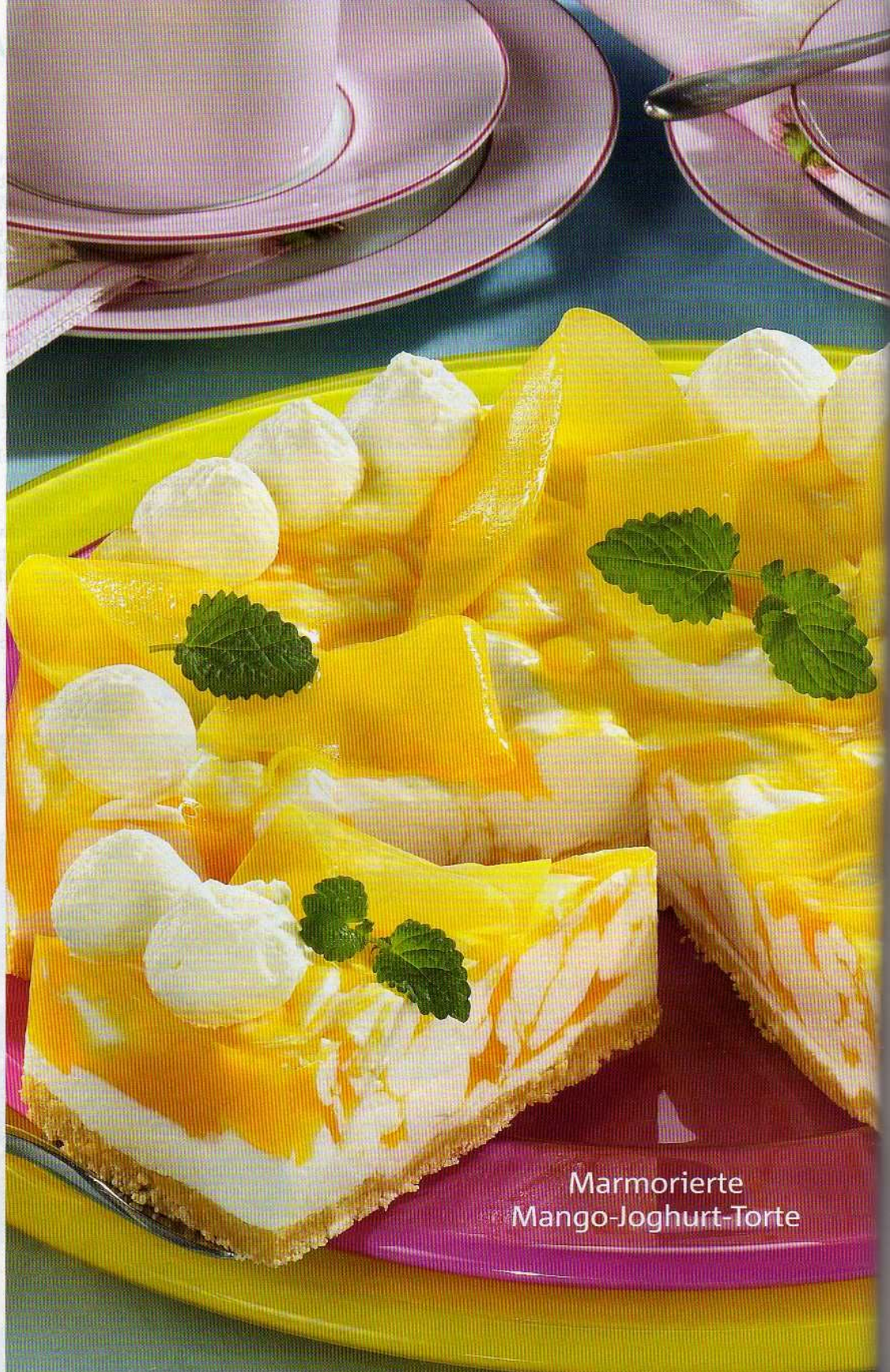
**5** 100 g Sahne steif schlagen, dabei 1 TL Zucker einrieseln lassen. Torte mit Sahne, Mango und Zitronenmelisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Kühlzeit ca. 6 Std.

Stück ca. 270 kcal

5 g E · 17 g F · 22 g KH



Marmorierte  
Mango-Joghurt-Torte

*Wer im Sommer keine Lust zu backen hat, kann auch  
brillieren: Diese Torten werden im Kühlschrank zu*

*Die lassen niemanden*





## Große Bauern-Käse-Torte

Zutaten für ca. 20 Stücke:

- 50 g + 300 g weiche Butter/Margarine
- 5-7 EL (75 ml) Milch
- 250 g + 300 g + etwas Mehl
- 50 g + 150 g + 175 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz
- 1 Päckchen (7 g) Trockenhefe
- 4 Eier (Gr. M)
- 1 Dose (850 ml) Aprikosen
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 kg Magerquark
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille“ (zum Kochen; für ½ l Milch)
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 3 EL Puderzucker, Backpapier

**1** 50 g Fett schmelzen. Milch zufügen und lauwarm abkühlen lassen. 250 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz und Hefe mischen. Das geschmolzene Fett und 1 Ei zufügen und alles glatt verkneten. Zugedeckt am warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

**2** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Hefeteig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl rund (32 cm Ø) ausrollen. Auf das Blech legen. Einen Edelstahl-Tortenring darumlegen. Teig an den Rand des Tortenrings drücken, damit die Quarkmasse später nicht herausquillt. Zugedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

**3** Aprikosen gut abtropfen lassen. 300 g Mehl, 150 g Zucker, Mandeln, 1 Prise Salz und 300 g Fett in Flöckchen glatt verkneten.

**4** 3 Eier, 175 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Quark, Puddingpulver und Zitronenschale darunter rühren.

**5** Aprikosen auf dem Boden verteilen. Quarkmasse darauf streichen, den weichen Knetteig zerzupfen und in Flocken als dicke Schicht darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen. Torte mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Aufgeheizt ca. 50 Min.

Backzeit ca. 45 Min.

Auskühlzeit ca. 7 Std.

Stück ca. 420 kcal

12 g E · 18 g F · 49 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren



## Eistorte „Fürst-Pückler-Art“

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett für den Formrand
- 2 Eier + 3 Eigelb (Gr. M)
- 1 TL Zitronensaft
- 100 g Puderzucker
- 100 g gemahlene Mandeln (mit Haut)
- 300 g TK-Himbeeren
- 125 g Zucker, 6 EL Weißwein
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 750 g + 250 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 TL Kakao, 50 g Mandelblättchen
- 50 g Borkenschokolade
- 50 g kleine fertige Baisers (z. B. weiß und rosa)
- evtl. Minze zum Verziern
- Backpapier

1 Springform (ca. 26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen, Rand fetten. 2 Eier trennen. 2 Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen. Mandeln unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 150 °C/ Umluft: 125 °C/Gas: Stufe 1) ca. 45 Minuten backen. Auskühlen.

2 Himbeeren, bis auf ca. 16 Stück zum Verziern, auftauen lassen. 5 Eigelb und Zucker 12–15 Minuten

cremig schlagen. Wein darunter schlagen. Gelatine kalt einweichen. 750 g Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln. Boden aus der Form lösen, Papier abziehen. Boden wieder in die Form setzen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 2–3 EL Eigelbmasse einrühren, dann unter übrige Eigelbmasse rühren. Sahne portionsweise unterheben.

3 Creme dritteln. Unter  $\frac{1}{3}$  Creme Kakao ziehen, in die Form streichen. Ca. 10 Minuten gefrieren (Rest Creme bei Raumtemperatur stehen lassen). Beeren pürieren. Unter  $\frac{1}{3}$  Creme heben. Auf die Kakao-creme streichen, ca. 12 Minuten gefrieren.

4 Übrige helle Creme auf die Himbeercreme streichen. Torte über Nacht im Gefrierfach durchfrieren. 20–30 Minuten vor dem Servieren bei Raumtemperatur antauen lassen. Rest Beeren auftauen lassen.

5 Mandelblättchen ohne Fett rösten, auskühlen. 250 g Sahne steif schlagen. Tortenrand damit bestreichen, Mandeln darandrücken. Borkenschokolade und Hälfte Baiser grob hacken. Torte mit Baiser, Rest Beeren, Borkenschokolade und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.  
Backzeit ca. 45 Min.  
Auskühlzeit ca. 45 Min.  
Einfrierzeit ca. 12½ Std.  
Stück ca. 380 kcal  
6 g E · 28 g F · 23 g KH

❄ lässt sich auch mit Deko (ohne Minze) einfrieren. Ca. 2 Monate haltbar

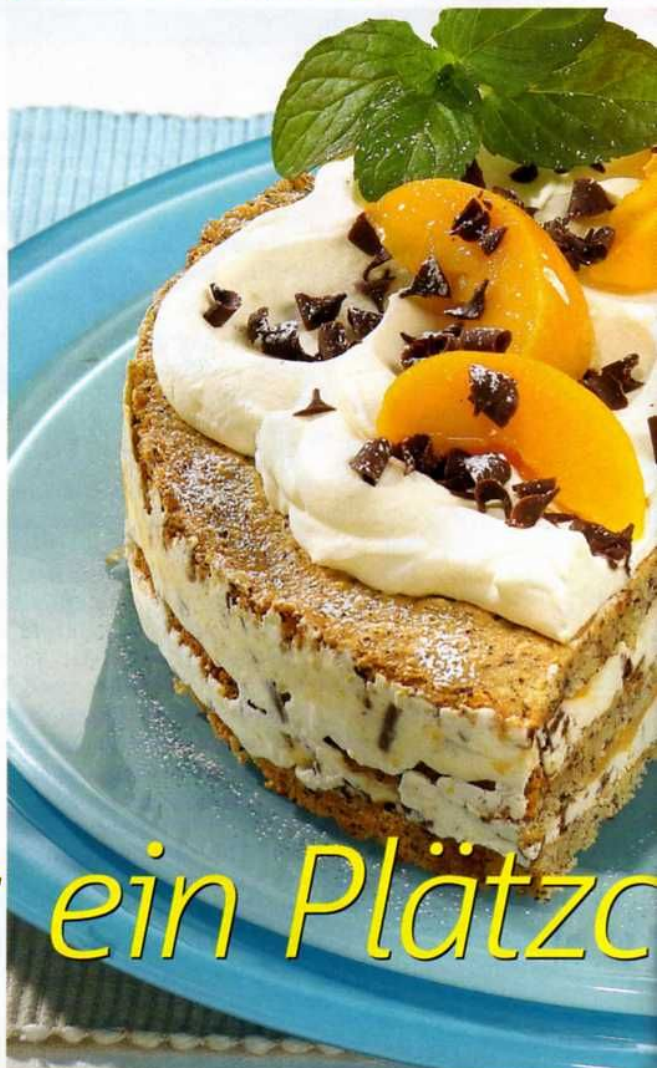


**Eiskalt und erfrischend fruchtig  
kommen diese Torten im Sommer  
auf den Tisch. Echt cool, Baby!**

# Im Froster ist ein Plätzchen



Eistorte  
„Fürst-Pückler-Art“







## Geeiste Nusstorte mit Pfirsichen

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett für den Formrand
- 6 frische Eiweiß (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 300 g Puderzucker
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Dose (425 ml) Pfirsiche
- 400 g + 200 g Schlagsahne
- 100 g + 2 EL Schoko-Röllchen
- evtl. Minze zum Verzieren
- Backpapier
- Alufolie

1 Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen und den Rand fetten. Eiweiß und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Unter weiterem Schlagen nach und nach Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er ganz gelöst ist. Gemahlene Haselnüsse mit einem Teigschaber oder Schneebesen vorsichtig darunter heben.

2 Ein Drittel Eischneemasse in die Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Aus der Springform lösen und das Backpapier sofort abziehen. Baiser auskühlen lassen. Die Springform etwas abkühlen lassen.

3 Auf gleiche Weise 2 weitere Baiserböden backen und auskühlen lassen. Die Pfirsiche abtropfen lassen und, bis auf 2 Hälften, pürieren.

4 400 g Sahne steif schlagen. 100 g Schoko-Röllchen darunter heben. Pfirsichpüree in Schlieren unterziehen. Den Formrand um einen Baiserboden legen. Die Hälfte Schokosahne darauf streichen. 2. Boden darauf legen. Restliche Schokosahne darauf streichen. Mit dem 3. Boden bedecken.

5 200 g Sahne steif schlagen und auf die Torte streichen. Die Torte mit Folie zugedeckt mind. 12 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren. Ca. 30 Minuten vorm Servieren herausnehmen. Die übrigen Pfirsiche in Spalten schneiden. Torte mit Pfirsichen, 2 EL Schoko-Röllchen und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Backzeit ca. 1 Std.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Einfrierzeit mind. 12 Std.

Stück ca. 360 kcal

5 g E · 24 g F · 28 g KH

❄ lässt sich auch mit Deko (ohne Minze) einfrieren. Ca. 2 Monate haltbar



## Himbeer- Brandteig-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 50 g Butter/Margarine
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl
- 3 Eier (Gr. M)
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 Dose (425 ml) Aprikosen
- 500 g Himbeeren
- 400 g + 250 g Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnepfester
- 50 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 50 g Himbeergelee, Backpapier

1 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit Hilfe des Springformrandes (26 cm Ø) von innen einen Kreis darauf zeichnen.

2  $\frac{1}{2}$  l Wasser, Fett in Stückchen und Salz im kleinen Topf aufkochen. Mehl auf einmal zufügen und mit dem Kochlöffel rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst und sich dort ein weißer Film bildet. Vom Herd ziehen. 1 Ei mit den Knet-  
haken des Handrührgerätes darunter kneten und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. 2 Eier nacheinander (!) gut darunter kneten. Backpulver darauf sieben und kurz darunter kneten.

3 Die Brandteigmasse in den vorgezeichneten Kreis streichen und den Springformrand darumschließen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 35–40 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen. Dann mit einer Schere und einem Messer aufschneiden. Getrennt auskühlen.

4 Aprikosen abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Himbeeren verlesen, evtl. waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 400 g Sahne steif schlagen, dabei 2 Sahnepfester, Zucker und 1 Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Auf den unteren Boden streichen. Mit der Hälfte Aprikosen und einem Drittel Beeren belegen. 2. Boden darauf legen. Evtl. 20 Minuten kalt stellen.

5 250 g Sahne steif schlagen, dabei je 1 Sahnepfester und Vanillin-Zucker einrieseln. Auf die Torte streichen. Mit Rest Beeren und Aprikosen belegen. Gelee erwärmen und über die Beeren träufeln.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.  
Backzeit ca. 35–40 Min.  
Aus Kühlzeit ca. 40 Min.  
Kühlzeit evtl. ca. 20 Min.  
Stück ca. 320 kcal  
6 g E · 21 g F · 25 g KH

Himbeer-  
Brandteig-Torte



*Beerensaison – jetzt genießen wir sie  
nicht nur pur, sondern auch auf  
selbst gebackenen Kuchen und Torten*

*Da sind alle gu*



## Heidelbeer-Joghurt-Muffins

Zutaten für 12 Stück:

- 250 g Heidelbeeren
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Ei (Gr. M)
- 150 g Vollmilch-Joghurt
- 100 ml Milch
- 4 EL Öl
- ½ TL Zimt
- 1 Msp. geriebene Muskatnuss
- Fett fürs Muffinblech
- 3 EL Aprikosen-Konfitüre
- ca. 1 EL Hagelzucker
- nach Belieben 12 Papier-Backförmchen (ca. 5 cm Ø)

**1** Heidelbeeren verlesen, evtl. waschen und abtropfen lassen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Ei, Joghurt, Milch, Öl, Zimt und Muskat zufügen. Mit den Knethaken zum glatten Teig verkneten. Heidelbeeren unterheben.

**2** Das Muffinblech (für 12 Stück) einfetten (ersatzw. je 2–3 Papier-Backförmchen ineinander setzen) und mit Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Muffins etwas abkühlen lassen und dann aus dem Blech nehmen. Ganz auskühlen lassen.

**3** Konfitüre erwärmen. Muffins mit Konfitüre bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Nach

Belieben in Papier-Manschetten servieren. Dazu schmeckt Vanille-Eiscreme.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.  
Backzeit ca. 30 Min.  
Auskühlzeit ca. 1 Std.  
Stück ca. 200 kcal  
4 g E · 5 g F · 34 g KH

❄ lassen sich prima einfrieren



Heidelbeer-Joghurt-Muffins

all gemacht





Eischwer-Torte  
mit Rumkirschen

### Eischwer-Torte mit Rumkirschen

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 1 Glas (720 ml) Kirschen
- 100 ml Rum, Fett für die Form
- 225 g weiche Butter/Margarine
- 225 g + 2 EL Zucker, 1 Prise Salz
- 3 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 Eier (Gr. M), 225 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 3 geh. EL (45 g) Speisestärke
- 500 g Schlagsahne
- 4-5 EL Mandelblättchen
- Zimt zum Bestäuben, Backpapier

**1** Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. Kirschen zugedeckt über Nacht in Rum ziehen lassen.

**2** Eine Springform (26 cm Ø) fetten und am Boden mit Backpapier auslegen. Fett, 225 g Zucker, Salz und 1 Vanillin-Zucker ca. 5 Minuten cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und

Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren.

**3** Teig dritteln.  $\frac{1}{3}$  Teig in die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Sofort aus der Form lösen. Auskühlen lassen. Aus dem übrigen Teig auf gleiche Art 2 weitere Böden backen.

**4** Um den 1. Boden einen Tortenring schließen. Kirschen abtropfen lassen, Rum dabei auffangen und zum Kirschsaff geben. Stärke und  $\frac{1}{2}$  l Saft verrühren. Rest Saft und 2 EL Zucker aufkochen. Stärke einrühren und ca. 1 Minute unter Rühren köcheln. Kirschen unterheben. Bis auf 3 EL auf dem Tortenboden verteilen. Den 2. Boden darauf legen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

**5** Sahne steif schlagen, dabei 2 Vanillin-Zucker einrieseln. Hälfte Sahne auf 2. Boden strei-

chen. 3. Boden darauf legen. Rest Sahne wellenförmig darauf streichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

**6** Mandelblättchen ohne Fett rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Bis auf 1 EL an den Tortenrand drücken. Torte mit Rest Kirschen, Mandeln, Zimt verzieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Backzeit ca. 45 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Marinierzeit ca. 12 Std.

Kühlzeit ca. 1  $\frac{1}{2}$  Std

Stück ca. 420 kcal

5 g E · 25 g F · 38 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren







Gefüllte Muffin-Törtchen

## Gefüllte Muffin-Törtchen

Zutaten für 12 Stück:

- Fett und Mehl fürs Muffinblech
- 100 g Vollmilch-Schokolade
- 175 g weiche Butter/Margarine
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz, 3 Eier (Gr. M)
- 200 g Mehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 6 EL Milch, 250 g Schlagsahne
- je ca. 2-3 EL Kirsch- und Aprikosen-Konfitüre
- Kakao und Puderzucker zum Bestäuben
- evtl. Aprikosenspalten und Zitronenmelisse zum Verziern

1 Die Mulden eines Muffinblechs (für 12 Stück) fetten und mit Mehl ausstäuben. Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

2 Fett, Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handrührgerät cremig rühren. Erst die flüssige Schokolade nach und nach, dann Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz unterrühren.



Damit sich die Muffins gut herauslösen: Blech vorm Backen gut fetten und mit Mehl ausstäuben

3 Teig in das Muffinblech füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Ca. 5 Minuten im Muffinblech

abkühlen lassen. Evtl. vorsichtig mit einem Messer zwischen Muffinmulden und Muffins entlangfahren, damit sich die Muffins besser lösen. Aus dem Blech stürzen und ganz auskühlen lassen.

4 Muffins waagrecht halbieren. Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Ca. ¼ Sahne auf die unteren Muffin-Hälften streichen. Je 1 Klecks Kirsch- bzw. Aprikosen-Konfitüre darauf geben. Obere Hälften darauf legen.

5 Muffins mit Kakao und Puderzucker bestäuben. Rest Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Muffins mit Sahnetuffs, Aprikosen und Melisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Std.

Backzeit 20-25 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Stück ca. 370 kcal

5 g E · 23 g F · 32 g KH

❄ lassen sich ungefüllt prima einfrieren





## Erdbeer-Philadelphia-Torte

Butter bei schwacher Hitze schmelzen, abkühlen. Kekse in einen Plastikbeutel füllen, den Beutel verschließen. Mit einer Teigeigle fein zerbröseln. Die Brösel mit der flüssigen Butter mischen.

Im Springformrand oder einem Tortenring (26 cm Ø) auf einer leicht mit Öl bestrichenen Tortenplatte legen. Die Keksmasse gleichmäßig verteilen und als Boden andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Quark, Puderzucker und Vanille kurz verrühren. Auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Gemahlene Mandeln aufstreuen. Die Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.



*Erspart das Umheben: die Brösel für den Boden gleich auf eine leicht geölte Tortenplatte drücken*

**4** Erdbeeren waschen und, bis auf ca. 5 Stück zum Verzieren, putzen und halbieren. Auf der Mandelschicht verteilen. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefes-

tiger und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Auf den Erdbeeren verteilen und glatt streichen.

**5** Zucker und Tortengusspulver in einem kleinen Topf mischen. Mit Apfelsaft verrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Kurz abkühlen lassen. Dann in Streifen auf der Sahneschicht verteilen. Torte über Nacht kalt stellen.

**6** Die restlichen Erdbeeren halbieren. Die Erdbeer-Philadelphia-Torte mit Erdbeerhälften und Melisse verzieren.

**Zubereitungszeit ca. 1 Std.**  
**Kühlzeit ca. 14 ½ Std.**  
 Stück ca. 380 kcal  
 6 g E · 29 g F · 20 g KH

### EXTRA-TIPPS

Außerhalb der Erdbeersaison schmeckt die Torte auch mit Kirschen: dazu 1 Glas Kirschen (720 ml) abtropfen lassen. Und den Apfelsaft dann durch ⅓ l aufgefangenen Kirschsafte ersetzen.

Tortenguss ohne Bläschen – so gelingt's: das Gusspulver erst mit Zucker und dann mit Saft mischen. Unter Rühren mit dem Kochlöffel (kein Schneebesen!) kurz aufkochen.



## Aprikosen- Dickmilch-Muffins

Zutaten für 12 Stück:

- 1 Dose (425 ml) Aprikosen
- 3 Eier (Gr. M), 1 Prise Salz
- 50 g + 100 g Puderzucker
- 75 ml Öl
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- abgeriebene Schale von  
1 unbehandelten Zitrone
- 250 g Dickmilch (3,5 % Fett)
- 250 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- ½ Päckchen Backpulver
- Puderzucker zum Bestäuben
- 12 Papier-Backförmchen (5 cm Ø)

**1** Je 1 Papier-Backförmchen in die Mulden eines Muffinblechs (für 12 Stück) setzen. Aprikosen abtropfen lassen und trockentupfen.

**2** Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 50 g Puderzucker einrieseln lassen. Eigelb, Öl, 100 g Puderzucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale ca. 2 Minuten cremig schlagen. Dickmilch kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und im Wechsel mit dem Eischnee mit dem Handrührgerät portionsweise kurz darunter rühren.



Geht ganz fix:  
die ausgekühlten  
Muffins mit  
einem Hauch  
Puderzucker  
bestäuben

**3** Den Teig in die Förmchen füllen. Je 1 Aprikosenhälfte mit der gewölbten Seite nach oben darauf legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Ca. 5 Minuten im Muffinblech abkühlen. Aus der Form nehmen, ganz auskühlen lassen. Vorm Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.  
Backzeit ca. 25 Min.  
Auskühlzeit ca. 1 Std.  
Stück ca. 250 kcal  
5 g E · 9 g F · 36 g KH

❄ lassen sich prima einfrieren



Aprikosen-  
Dickmilch-Muffins

**Heilig's Blechle! Wer Muffins backt, hat schnell  
den Bogen raus – und macht viele glücklich**

**Im Dutzend sch**



## Schneeflocken-Torte mit Baiser

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- etwas Öl für die Tortenplatte
- 200 g Butterkekse (z. B. Vollkorn) oder Spekulatius (im Winter)
- 100 g Butter/Margarine
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 6 EL Zitronensaft
- 4 EL (ca. 80 g) flüssiger Honig
- 150–200 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 100 g + 200 g Schlagsahne
- 100 g fertige Baiserschalen
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- evtl. Zimt und Puderzucker
- 1 großer Plastikbeutel

1 Springformrand oder Tortenring (26 cm Ø) auf eine leicht mit Öl bestrichene Tortenplatte



Für den Tortenboden die Kekse in einen festen Plastikbeutel füllen und mit der Teigrolle zerbröseln

setzen. Kekse in einen Plastikbeutel füllen und den Beutel verschließen. Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln.

2 Fett bei schwacher Hitze schmelzen. Mit den Keksbröseln mischen. Auf der Tortenplatte im Formrand verteilen und mit den Händen als Tortenboden andrücken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Quark, Zitronensaft, Honig, Zucker und

Zimt kurz verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Mascarpone-Quark-Creme einrühren und dann unter die übrige Creme rühren. 100 g Sahne steif schlagen und darunter heben.

4 Die Mascarpone-Quark-Creme auf den Spekulatius-Boden geben und glatt streichen. Zugedeckt mind. 6 Stunden, am besten aber über Nacht, kalt stellen.

5 Die Baiserschalen grob zerbröseln. 200 g Sahne steif schlagen, Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen. Sahne locker auf die Torte streichen und mit Baiser bestreuen. Die Torte vorm Servieren evtl. mit Zimt und Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Kühlzeit mind. 7 Std.

Stück ca. 410 kcal

8 g E · 27 g F · 31 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren

## Schneeflocken-Torte mit Baiser



Die coole Tour  
fahren Hits

nden kalt



*Rot, saftig, süß – Erdbeeren  
kann keiner widerstehen.  
Und deshalb finden Sie  
hier fünf der schönsten  
Sommerwonne*



*Das ist Verführung vom*





Erdbeer-Wickeltorte  
mit Quarksahne

Feinsten

## Erdbeer-Wickeltorte mit Quarksahne

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 4 Eier (Gr. M), 1 Prise Salz
- 100 g + 75 g + 1 geh. EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Mehl, 75 g Speisestärke
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 300 g Erdbeer-Konfitüre
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 600 g + 200 g Magerquark
- abgeriebene Schale und 2 EL Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- 200 g + 100 g Schlagsahne
- ca. 300 g Erdbeeren
- evtl. Melisse, Backpapier

1 Ein Backblech (ca. 35 x 40 cm) mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß, 4 EL kaltes Wasser und Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben und unterheben. Aufs Blech streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen. Backpapier sofort abziehen. Konfitüre glatt rühren und auf den heißen Biskuit streichen. Auskühlen lassen.

2 Gelatine kalt einweichen. 600 g Quark, 75 g Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 3 EL Quarkmasse einrühren, dann unter übrige Masse rühren. 200 g Sahne steif schlagen. Unter den Quark heben. Biskuit damit bestreichen. Evtl. quer halbieren und kurz kühl stellen, damit die Creme etwas fester wird. Quer in 6 Streifen (ca. 6 cm breit) schneiden. 1 Streifen spiralförmig aufrollen, in die Mitte einer Tortenplatte setzen. Übrige Streifen spiralförmig darumwickeln. Einen Tortenring darumschließen. Mind. 7 Stunden kalt stellen.

3 100 g Sahne steif schlagen. 200 g Quark und 1 EL Zucker verrühren. Sahne unterheben. Torte damit dünn einstreichen. Erdbeeren waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden. Blütenförmig auf die Torte legen, mit Melisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.  
Backzeit ca. 10 Min.  
Auskühlzeit ca. 1 Std.  
Kühlzeit mind. 7 Std.  
Stück ca. 270 kcal  
11 g E · 8 g F · 37 g KH

❄ lässt sich ohne Erdbeeren  
prima einfrieren



## Käsekuchen mit Baiserkruste

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett für die Form
- 1 Dose (425 ml) Aprikosen
- 200 g Mehl, 150 g + 125 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g kalte Butter/Margarine
- 6 Eier (Gr. M)
- ca. 50 g fertige Baiser
- 750 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 4 EL Schlagsahne
- 2 gehäufte EL (30 g) Speisestärke
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Saft von 2 Zitronen (ca. 100 ml)

1 Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Aprikosen gut abtropfen lassen. Für den Streuselteig Mehl, 150 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker, Backpulver, Salz, Fett in Stückchen und 1 Ei zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann nur kurz mit den Händen verkneten.

2 Den Streuselteig als Boden in der Springform (26 cm Ø) verteilen und andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten vorbacken. Auskühlen lassen.

3 Baisers grob zerbröseln. Aprikosen trockentupfen und mit der Schnittfläche nach unten auf dem Teig verteilen.

4 5 Eier trennen. Quark, Mascarpone, 125 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz verrühren. 5 Eigelb, flüssige Sahne, Stärke, Zitronenschale und -saft nacheinander unterrühren. 5 Eiweiß steif schlagen und portionsweise unter die Quarkmasse heben.

5 Quarkmasse auf den Kuchenboden streichen. Baiserbrösel darauf streuen. Bei gleicher Temperatur 1¼–1¾ Stunden weiterbacken. Den Kuchen mit einem Messer vom Formrand lösen. Ca. 2 Stunden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Springform nehmen und ganz auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Backzeit 1½–2 Std.

Auskühlzeit mind. 8 Std.

Stück ca. 360 kcal

11 g E · 18 g F · 36 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren

...mmh, immer

*Käsekuchen schmecken  
pur schon wunderbar.  
Aber dann haben wir  
Kirschen hinzugefügt,  
Baiser, Joghurt ...  
Ein Traum!*



# mit einem Clou



Käsekuchen mit  
Baiserkruste



## Russische Kirsch-Käsetorte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 1 Glas (720 ml) Kirschen
- Fett und Grieß für die Form
- 75 g weiche Butter/Margarine
- 1 Prise Salz
- 75 g + 100 g Zucker
- 4 Eier + 2 Eigelb (Gr. M)
- 75 g + 1-2 EL Mehl
- 1 leicht gehäufte TL Kakao
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 250 g Magerquark
- 500 g Schichtkäse (Halbfettstufe)
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille“  
(zum Kochen; für ½ l Milch)
- 2 EL Mandelblättchen
- 250 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 50 g Zartbitter-Schokolade
- evtl. Minze zum Verziern
- 1 kleiner Plastikbeutel

1 Kirschen gut abtropfen lassen. Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Grieß austreuen. Fett, Salz und 75 g Zucker cremig rühren. 2 Eier nacheinander unterrühren. 75 g Mehl, Kakao und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren. In die Form streichen.

2 2 Eier, 2 Eigelb und 100 g Zucker schaumig schlagen. Quark, Schichtkäse und Puddingpulver unterrühren. Kirschen, bis auf 2 EL zum Verziern, evtl. trockentupfen und mit 1-2 EL Mehl mischen. Unter die Käsemasse heben. Auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.

3 Mandeln ohne Fett rösten und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Auf die Torte streichen.

4 Hälfte Schokolade mit einem Sparschäler in Röllchen hobeln. Rest Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Plastikbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Torte mit Schoko-Streifen und -Röllchen, den übrigen Kirschen, Mandelblättchen und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Backzeit ca. 1 Std.

Auskühlzeit ca. 7 Std.

Stück ca. 270 kcal

10 g E · 14 g F · 25 g KH

❄ lässt sich gut einfrieren



Russische  
Kirsch-Käsetorte



MIT BEEREN kochen & genießen



drauf!



## Himbeer-Brombeer-Törtchen mit Joghurt

Zutaten für 6 Stück:

- 250 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker, 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 125 g kalte Butter/Margarine
- 1 Ei (Gr. M)
- Fett u. Paniermehl f. d. Förmchen
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Brombeeren
- 200 g Himbeeren
- 150 g Zitronen-Joghurt
- 100 g Schlagsahne
- Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl, Mandeln, Zucker, Salz, Vanillin-Zucker, Fett in Stückchen und Ei erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Daraus 6 Kugeln formen. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 6 Tortelettförmchen (12 cm Ø) fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Jede Teigkugel auf wenig Mehl rund (ca. 12 cm Ø) ausrollen. In die Förmchen legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Brom- und Himbeeren verlesen, waschen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Joghurt einrühren, dann unter den übrigen Joghurt rühren. Sahne steif schlagen, unter den Joghurt heben. Auf die Törtchen streichen. Beeren darauf verteilen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Backzeit ca. 20 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Kühlzeit ca. 1 Std.

Stück ca. 540 kcal

10 g E · 30 g F · 54 g KH

❄ lassen sich ohne Joghurt-Creme und Obst prima einfrieren



Himbeer-Brombeer-Törtchen mit Joghurt



## Johannisbeer-Streuselkuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 500 g rote Johannisbeeren
- Fett für die Form
- 275 g + 25 g Butter/Margarine
- 375 g + 2 EL + 2 gestr. EL Mehl
- 225 g + 50 g + 2 EL (25 g) Zucker
- 1 Pckch. Vanillin-Zucker, 1 Pr. Salz
- 2 Eier (Gr. M), 250 g Magerquark
- 2 gehäufte EL (25 g) Grieß
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- evtl. Hagelzucker, Minze und gezuckerte Johannisbeeren zum Verziern

1 Beeren waschen, trockenschüteln und von den Stielen strei-

*So geht's einfach und schnell: die Johannisbeeren mit Hilfe einer Gabel von den Stielen streifen*

fen. Springform (26 cm Ø) fetten. 275 g Fett schmelzen, abkühlen. 375 g Mehl, 225 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen. Das flüssige Fett zugießen, dabei alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. 2 EL Mehl zufügen, in der Schüssel durchschütteln. Die Hälfte leicht auf den Formboden drücken.

2 25 g Fett schmelzen, abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelb und 50 g Zucker cremig rühren. Quark,

Grieß, Zitronenschale und flüssiges Fett unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 2 EL Zucker einrieseln lassen. Unter die Quarkmasse heben. In die Form streichen. Hälfte Beeren darauf verteilen. Rest Streusel, 2 gestrichene EL Mehl und Rest Beeren mischen. Auf den Beeren verteilen.

3 Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde backen (evtl. nach ca. 45 Minuten abdecken). Auskühlen. Mit Hagelzucker, Minze und Johannisbeeren verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 1 Std.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Stück ca. 330 kcal

5 g E · 16 g F · 38 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren



Johannisbeer-Streuselkuchen





Beeren-Kuppeltorte  
mit Quarkcreme

## Beeren-Kuppeltorte mit Quarkcreme

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 3 Eier (Gr. M), 1 Prise Salz
- 90 g + 1 EL + 3 TL Zucker
- 60 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 60 g gemahlene Mandeln
- 200 ml Milch
- 1 Päckchen Soßenpulver „Vanille“  
(zum Kochen; für ½ l Milch)
- 250 g Speisequark (20 % Fett)
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 600 g gemischte Beeren  
(z. B. rote Johannis-, Him-,  
Brom- und Erdbeeren)
- 1 Päckchen klarer Tortenguss
- evtl. Puderzucker, Johannis-  
und Erdbeeren zum Verziern
- Backpapier

**1** Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß, 3 EL Wasser und Salz steif schlagen, dabei 90 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb nacheinander darunter schlagen. Mehl und Backpulver darauf sieben. Mit Mandeln unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 18 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**2** 3 EL Milch, Soßenpulver und 1 EL Zucker verrühren. Rest Milch aufkochen. Soßenpulver einrühren, aufkochen (es entsteht ein Pudding!). Auskühlen lassen, dabei öfter umrühren.

**3** Den Biskuitboden in der Mitte aushöhlen, dabei rundherum ca. 2 cm Rand stehen lassen. Die Hälfte der Teigreste fein

zerbröseln (Die übrigen Teigreste anderweitig verwenden).

**4** Quark und Vanillin-Zucker verrühren. Mit den Teigbröseln unter den Pudding heben. Biskuit damit füllen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

**5** Beeren waschen, putzen, trockentupfen. Erdbeeren halbieren oder vierteln. Früchte kuppelförmig auf der Quarkfüllung verteilen. Gusspulver und 3 TL Zucker mischen. Mit ¼ l Wasser verrühren und aufkochen. Auf den Beeren verteilen. Mind. 1 Stunde kalt stellen. Torte mit Puderzucker bestäuben, mit Beeren verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 18 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Kühlzeit ca. 2 Std.

Stück ca. 170 kcal

7 g E · 6 g F · 20 g KH



## Saftige Träubles-Schnitten

Zutaten für ca. 20 Stücke:

- Fett für die Fettpfanne
- 9 Eier (Gr. M)
- 250 g weiche Butter/Margarine
- 175 g + 75 g + 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- Salz, 200 g Mehl
- 100 g + 50 g Speisestärke
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 500 g Magerquark
- Saft von ½ Zitrone
- 500 g rote Johannisbeeren
- 3 EL (30 g) Mandelblättchen

1 Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten. 4 Eier trennen. Fett, 175 g Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. 4 Eigelb und 2 Eier nacheinander unterrühren. Mehl, 100 g Stärke und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren.

2 Teig auf die Fettpfanne streichen. Quark, 3 Eier, Zitronensaft, 75 g Zucker und 50 g Stärke verrühren und auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 25–30 Minuten vorbacken.

3 Johannisbeeren waschen, trockentupfen und von den Stielen streifen. 4 Eiweiß und 1 Prise



Das Baiser ist steif, wenn es in festen Spitzen an den Schneebesen hängen bleibt

Salz steif schlagen. 200 g Zucker unter weiterem Schlagen einröseln lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Johannisbeeren unterheben. Auf die Quarkmasse streichen. Mandeln darüber streuen. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 12 Minuten backen. Mind. 7 Stunden auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 40 Min.

Auskühlzeit mind. 7 Std.

Stück ca. 320 kcal

8 g E · 14 g F · 38 g KH

Saftige  
Träubles-Schnitten



## Dreierlei Obstkuchen mit Marzipanstreuseln

Zutaten für ca. 24 Stücke:

- Fett und Mehl für die Fettpfanne
- 750 g frische oder 1 ½ Gläser (à 720 ml) Kirschen
- 4 kleine (450 g) reife Nektarinen
- abgeriebene Schale u. 4 EL Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- 500 g Äpfel, 500 g + etwas Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g + 60 g + 3 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz, 1 Ei (Gr. M)
- 250 g weiche Butter/Margarine
- 900 ml Milch
- 2 Pckch. Puddingpulver „Mandel“ (zum Kochen; für je ½ l Milch)
- 2-3 EL Paniermehl
- 100 g Marzipan-Rohmasse

1 Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten und mit Mehl ausstäuben.

2 Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Nektarinen putzen, waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Mit 1-2 EL Zitronensaft beträufeln. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln.

3 500 g Mehl, Backpulver, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Zitronenschale, Ei und Fett in Flöckchen mit den Händen zum Streuselteig verarbeiten.

4 ½ l Milch, 60 g Zucker und Puddingpulver verrühren. Die restliche Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Etwas abkühlen lassen.

5 ⅔ der Streusel auf der Fettpfanne verteilen. Mit leicht bemehlten Händen glatt andrücken und mit Paniermehl bestreuen.

6 Pudding darauf verteilen und glatt streichen. Früchte in Streifen darauf verteilen. Mit 3 EL Zucker bestreuen.

7 Marzipan grob reiben, mit dem übrigen Streuselteig verkneten und auf die Früchte streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen. Dazu: Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 40 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Stück ca. 280 kcal

4 g E · 11 g F · 40 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren



Dreierlei Obstkuchen mit Marzipanstreuseln



## Versunkener Marillenkuchen

Zutaten für ca. 20 Stücke:

- Fett und Zucker f. d. Fettpfanne
- 1,2 kg frische oder 2 Dosen (à 850 ml) Aprikosen (Marillen)
- 6 Eier (Gr. M)
- 300 g weiche Butter/Margarine
- 150 g + 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- Salz
- 250 g Mehl
- 5 EL (50 ml) Milch
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Hagelzucker
- Puderzucker zum Bestäuben

1 Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten und mit Zucker ausstreuen. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen.

2 Eier trennen. Fett, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eigelb einzeln darunter rühren. Mehl im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz unterrühren.

3 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 150 g Zucker einrieseln



*Ganz ohne Backpulver und trotzdem schön locker: einfach den Eischnee unter den Rührteig heben*

lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Eischnee und Haselnüsse unter den Teig heben.

4 Teig auf die Fettpfanne streichen. Aprikosen mit der Wölbung nach unten darauf verteilen. Kuchen mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 55 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Backzeit ca. 55 Min.

Auskühlzeit ca. 45 Min.

Stück ca. 310 kcal

5 g E · 18 g F · 30 g KH

**„Macht bloß keine Umstände!“  
Nein, aber wir kennen da ein paar tolle  
Rezepte, denen man das nicht ansieht ...**



# Im Handumdre



Versunkener  
Marillenkuchen



n ist alles fertig!





Beerentarte  
mit Vanille-Schmand

### Beerentarte mit Vanille-Schmand

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter/Margarine
- 60 g + 125 g Zucker
- 1 Prise Salz, 1 Ei (Gr. M)
- 400 g gemischte Beeren  
(z. B. Himbeeren, Heidelbeeren  
und rote Johannisbeeren)
- 2 Päckchen Puddingpulver  
„Vanille-Geschmack“  
(zum Kochen; für je  $\frac{1}{2}$  l Milch)
- $\frac{1}{2}$  l Milch
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 750 g Schmand oder  
Crème fraîche
- Fett für die Form
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl, Fett in Stückchen, 60 g Zucker, Salz, Ei und 1 EL kaltes Wasser erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann kurz mit den Händen verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Beeren verlesen, waschen und trockentupfen. Johannisbeeren mit einer Gabel von den Stielen streifen. Puddingpulver und  $\frac{1}{2}$  l Milch glatt verrühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver, 125 g Zucker und Vanillin-Zucker einrühren und kurz aufkochen. Ca. 2 Minuten abkühlen lassen. Schmand unterrühren.

3 Tarte- oder Springform (26 cm Ø) fetten. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. In die Form legen und am Rand 2–3 cm hochdrücken. Den Boden mehrmals einstechen. Hälfte der Schmand-Masse auf den Boden

streichen.  $\frac{2}{3}$  der Beeren darauf verteilen. Rest Schmand-Masse darauf streichen.

4 Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1  $\frac{1}{4}$  Stunden backen. Auskühlen, über Nacht kühl stellen. Mit Rest Beeren bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Backzeit ca. 1  $\frac{1}{4}$  Std.

Auskühlzeit ca. 2 Std.

Kühlzeit ca. 12  $\frac{1}{2}$  Std.


Stück ca. 430 kcal

6 g E · 24 g F · 44 g KH

❄ lässt sich prima  
einfrieren







**Was kann man am Streuselkuchen aus unserer Kindheit besser machen? Nichts. Höchstens, wenn man ihn noch mit anderen leckeren Zutaten füllt ...**

Apfelkuchen  
mit Knusperstreuseln

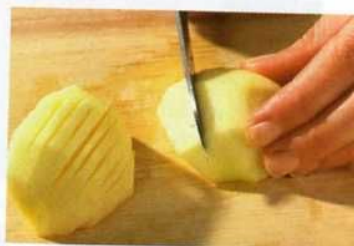
*Oben knusprig, unten k...*



## Apfelkuchen mit Knusperstreuseln

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett u. Paniermehl für die Form
- 4-5 Äpfel (ca. 750 g)
- Saft von ½ Zitrone
- 400 g Mehl, 200 g + 80 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g kalte + 100 g weiche Butter
- 4 Eier (Gr. M)
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 g Magerquark
- Puderzucker zum Bestäuben



1 Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Paniermehl austreuen. Äpfel schälen, waschen, vierteln und entkernen. Auf der gewölbten Seite mehrmals einschneiden oder mit den Zinken einer Gabel einritzen. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun anlaufen.



2 Mehl, 200 g Zucker, Backpulver, 200 g Butter in Stückchen und 2 Eier erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Gut die Hälfte Teig als Boden in die Form drücken, dabei am Rand ca. 3 cm hochdrücken.



3 Marzipan auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. 2 Eier tren-

nen. 100 g Butter und Marzipan cremig rühren. 80 g Zucker, Vanillin-Zucker, Quark und Eigelb unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.



4 Die Quarkmasse auf dem Teig in der Springform verteilen und glatt streichen. Die Apfelviertel mit der Wölbung nach oben darauf legen und leicht in die Quarkmasse drücken.



5 Den restlichen Teig mit den Händen als Streusel abzapfen und dabei gleichmäßig über die Äpfel streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 1-1 ¼ Stunden backen.



6 Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Springform ca. 15 Minuten ruhen lassen. Dann mit einem Messer vom Formrand lösen und in der Form ca. 3 Stunden auskühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

Backzeit 1-1 ¼ Std.

Auskühlzeit ca. 7 Std.

Stück ca. 390 kcal

7 g E · 19 g F · 44 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren

entlich



## Streusel-Käsekuchen mit Rumrosinen

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 75 g Rosinen, 3–4 EL Rum
- Fett für die Form
- 4 Eier (Gr. M), 250 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 100 g + 150 g Zucker
- 3 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g weiche Butter/Margarine
- 1 Dose (314 ml) Mandarinen
- 500 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 2 ½ geh. EL (35 g) Speisestärke
- 1 Päckchen geriebene Orangenschale
- Puderzucker zum Bestäuben

1 Rosinen waschen, abtropfen lassen und mit Rum mischen. Zugedeckt mind. 2 Stunden ziehen lassen. Eine Springform (26 cm Ø; ca. 8 cm hoch) fetten.

2 1 Ei trennen. Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, Fett in Flöckchen, 1 Eigelb und ca. 2 EL kaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. ¾ davon in der Form als Boden andrücken. Boden und übrige Streusel kalt stellen.

3 Mandarinen und Rum-Rosinen abtropfen lassen. 3 Eier, 1 Eiweiß, 150 g Zucker und 2 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Quark, Mascarpone, Stärke und Orangenschale unterrühren. Rosinen und Mandarinen unterheben.

4 Mascarpone-Masse auf den Streuselboden streichen. Rest Streusel mit der Hand zerbröseln und darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) auf der untersten Schiene (Gas: s. Herdhersteller) ca. 1 ¼ Stunden (evtl. nach ca. 1 Stunde abdecken) backen. Ca. 20 Minuten im ausgeschalteten offenen Ofen abkühlen lassen. Herausnehmen und in der Springform vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

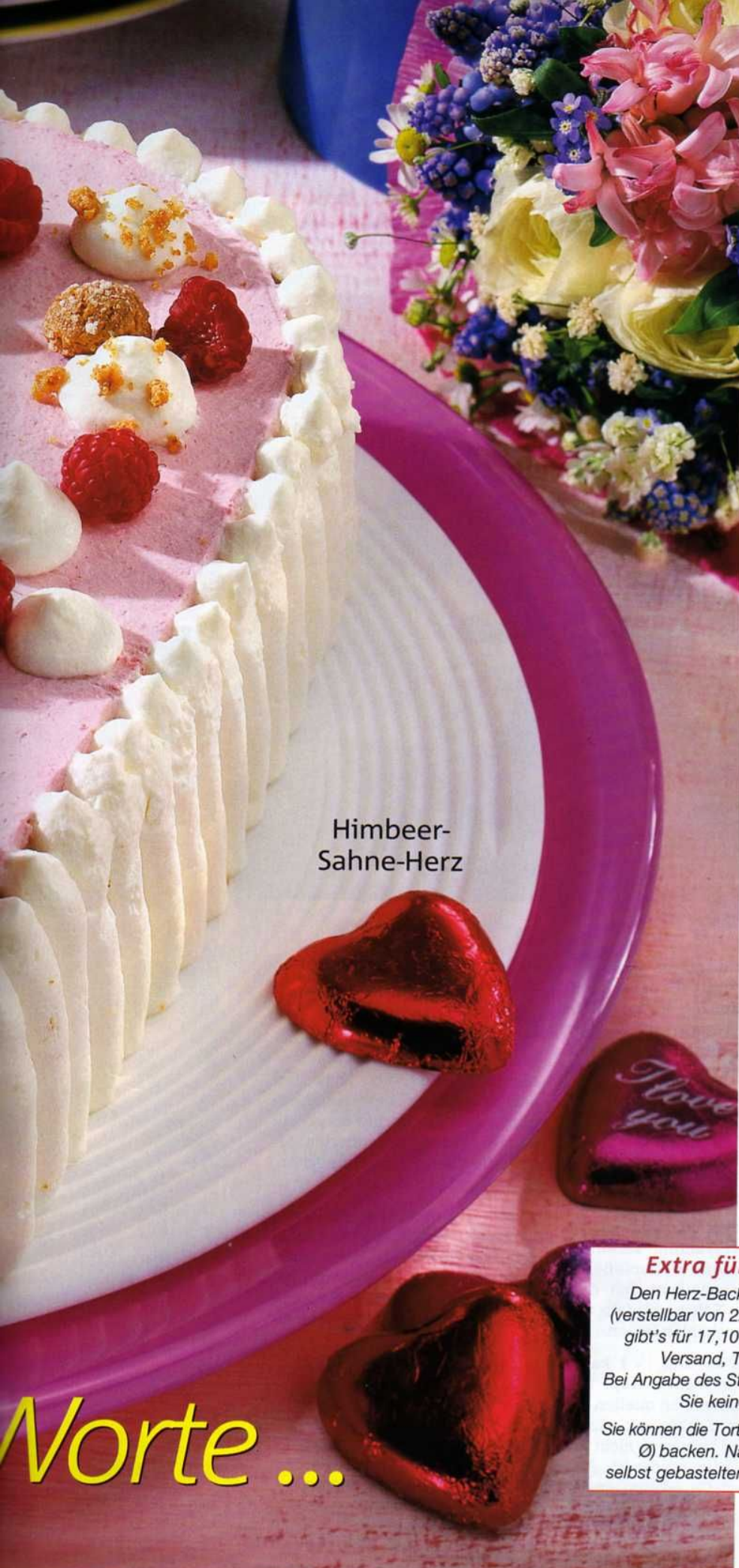
Zubereitungszeit ca. 45 Min.  
Marinierzeit mind. 2 Std.  
Backzeit ca. 1 ¼ Std.  
Auskülzeit mind. 7 Std.  
Stück ca. 340 kcal  
9 g E · 15 g F · 38 g KH

❄ lässt sich gut einfrieren



Streusel-Käsekuchen  
mit Rumrosinen





Himbeer-  
Sahne-Herz

Vorte ...

## Himbeer- Sahne-Herz

Zutaten für 12 Stücke:

- 50 g + 2-3 EL Amarettini
- 3 Eier (Gr. M), 1 Prise Salz, 150 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 EL Amaretto-Likör
- 75 g Mehl, 35 g Speisestärke
- 1 leicht gehäufter TL Backpulver
- 5 Blatt weiße Gelatine, 250 g Himbeeren
- 500 g + 250 g Schlagsahne, Backpapier

1 Backblech mit Backpapier auslegen, einen verstellbaren herzförmigen Backrahmen (ca. 26 cm Ø) darauf setzen. 50 g Amarettini grob zerbröseln. Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker einrieseln. Eigelb einzeln, dann Amaretto nach und nach darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, mit den zerbröselten Amarettini unterheben.

2 In den Tortenring streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Gelatine kalt einweichen. Beeren verlesen. 200 g Beeren pürieren, durch ein Sieb streichen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 3 EL Püree einrühren, dann unter übriges Püree rühren. Ca. 5 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. 500 g Sahne steif schlagen, dabei 50 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker einrieseln. Unters Püree heben.

4 Biskuit waagrecht halbieren. Tortenring um 1. Boden legen, ca.  $\frac{2}{3}$  Creme darauf streichen. 2. Boden darauf legen. Rest Creme darauf streichen. Ca. 4 Stunden kalt stellen. 250 g Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Tortenrand mit Sahne stäbchenförmig und die Torte mit Sahnetuffs, Rest Beeren und 2-3 EL Amarettini verzieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Backzeit ca. 20 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Wartezeit ca. 4 Std.

Stück ca. 350 kcal

5 g E · 22 g F · 30 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren

### Extra für unsere Leser

Den Herz-Backrahmen aus Edelstahl (verstellbar von 22-33 cm; ca. 7 cm hoch) gibt's für 17,10 € beim Hobbybäcker-Versand, Tel. 07306 925909.

Bei Angabe des Stichwortes „herzlich“ zahlen Sie keine Versandkosten.

Sie können die Torte auch in der Springform (26 cm Ø) backen. Nach dem Füllen mithilfe einer selbst gebastelten Schablone als Herz ausschneiden.







Zitronen-Frischkäse-Falter

## Zitronen-Frischkäse-Falter

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett und Paniermehl f. d. Form
- 125 g weiche Butter/Margarine
- 125 g + 100 g + 50 g Zucker
- 3 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz, 2 Eier (Gr. M)
- 25 g Mehl, 100 g Speisestärke
- 1 leicht gehäufte TL Backpulver
- 1 EL Milch, 40 g Puderzucker
- 8 EL Zitronensaft
- 1 Beutel Geleepulver für Götterspeise „Zitrone“ (für ½ l Wasser; kein Instant-Produkt)
- 500 g + 150 g Schlagsahne
- 100 g Doppelrahm-Frischkäse
- evtl. unbehandelte Zitronen- u. Limettenscheiben und -schale, gelbe Zuckerstreusel und Waffelröllchen zum Verzieren
- 1 Holzspießchen

**1** Springform (26 cm Ø) fetten, mit Paniermehl austreuen. Fett, 125 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, mit Milch kurz unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

**2** Puderzucker und 4 EL Zitronensaft verrühren. Tortenboden mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen, mit dem gezuckerten Saft beträufeln und dann ganz auskühlen lassen.

**3** Geleepulver und ¼ l kaltes Wasser im kleinen Topf verrühren, ca. 5 Minuten quellen lassen. 100 g Zucker einrühren. Unter Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis alles gelöst ist. Auskühlen lassen. Ca. 50 Minuten kalt

stellen, bis die Götterspeise zu gelieren beginnt.

**4** 500 g Sahne steif schlagen. Frischkäse, 4 EL Saft, 50 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker verrühren. Götterspeise nach und nach unterrühren. Sahne unterheben. Einen Tortenring (ca. 8 cm hoch) um den Tortenboden legen. Die Creme darauf streichen. Über Nacht kalt stellen.

**5** 150 g Sahne steif schlagen, dabei 1 Vanillin-Zucker einrieseln. Für den Falter: Torte senkrecht halbieren, auf einer großen Platte mit den Rundungen zusammensetzen. Mit Sahne, Zitrusseiben etc. verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Backzeit ca. 20 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Kühlzeit ca. 13 Std.

Stück ca. 340 kcal

3 g E · 22 g F · 29 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren







## Beschwipste Kirschtorte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett für die Form, 3 Eier (Gr. M)
- 100 g weiche Butter/Margarine
- 150 g brauner Zucker
- 100 g Mehl, 1 gestrichener TL Backpulver
- 150 g gem. Haselnüsse, 4-6 EL Milch
- 1 Prise Salz, 75 g Schokotropfchen
- 1 Glas (720 ml) Kirschen
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille“ (zum Kochen; für ½ l Milch)
- 5 EL + 60 g Zucker, 6 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Schmand, 250 g Magerquark
- 3 EL Kirschwasser, ¼ l Kirschsaff
- 250 g Schlagsahne, 1 Pckch. Sahnefestiger
- ca. 50 g Haselnuss-Krokant
- evtl. Eierlikör- und Weinbrand-Prälinen-Fläschchen, evtl. 1 EL Eierlikör und 1 TL gehackte Pistazien zum Verzieren

1 Springform (26 cm Ø) fetten. Eier trennen. Fett und braunen Zucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren. Eiweiß und Salz steif schlagen. Mit Schokotropfchen portionsweise unter den Teig heben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen. Auskühlen.

2 Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. Puddingpulver, 3 EL Zucker und 6 EL aufgefangenen Saft verrühren. Rest aufgefangenen Saft aufkochen. Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen. Kirschen unterheben. Etwas abkühlen lassen.

3 Tortenboden halbieren. Tortenring fest um unteren Boden schließen. Kompott darauf streichen, ganz auskühlen. 3 Blatt Gelatine kalt einweichen. Schmand, Quark und 60 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. Schmandcreme löffelweise einrühren. Die Hälfte Creme aufs Kompott streichen. 2. Boden darauf legen und mit Kirschwasser beträufeln. Rest Creme darauf streichen. Ca. 4 Std. kalt stellen.

4 3 Blatt Gelatine kalt einweichen. ¼ l Kirschsaff und 2 EL Zucker erhitzen (nicht kochen!). Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Auskühlen. Den Saft kalt stellen (ca. 25 Min.), bis er zu gelieren beginnt. Auf der Creme verteilen, ca. 1 Std. kalt stellen.

5 Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Tortenrand mit ¼ Sahne einstreichen. Mit Krokant bestreuen. Fläschchen daran setzen. Mit Rest Sahne die gerührte...



## Himbeer- Buttermilch-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 4 Eier (Gr. M), Salz, 250 g Zucker
- 100 g Mehl, 50 g Speisestärke
- 2 gehäufte TL Backpulver
- 500 g Himbeeren, 2 P. Vanillin-Zucker
- 12 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Buttermilch
- abgeriebene Schale u. Saft von 1 unbeh. Zitrone, 300 g + 100 g Schlagsahne
- Puderzucker und evtl. Melisse zum Verzieren, Backpapier

1 Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß und 1 Pr. Salz steif schlagen, dabei 150 g Zucker einrieseln. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen.

2 Beeren verlesen, evtl. waschen, trockentupfen. 150 g Beeren pürieren, durch ein Sieb streichen. 1 Vanillin-Zucker unterrühren. 8 Blatt Gelatine kalt einweichen. Buttermilch, 100 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren.  $\frac{1}{4}$  l abmessen, kühlen. Rest Buttermilch und Püree verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Beeren-Buttermilch einrühren, dann unter Rest Beeren-Buttermilch rühren. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

3 300 g Sahne steif schlagen. Unter die Beeren-Buttermilch-Masse heben. Biskuit 2 x waagerecht durchschneiden. Tortenring um den unteren Boden legen. Hälfte Beerencreme darauf streichen. 100 g Beeren darauf legen. 2. Boden darauf andrücken. Rest Creme darauf streichen, 100 g Beeren darauf legen. 3. Boden darauf andrücken. Ca. 20 Minuten kalt stellen.

4 4 Blatt Gelatine kalt einweichen. Ausdrücken und auflösen. 2 EL übrige Buttermilch einrühren, dann unter Rest Buttermilch rühren. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. 100 g Sahne steif schlagen. Unter die Buttermilch heben. Auf den 3. Boden streichen. Rest Beeren darauf verteilen, etwas in die Creme drücken. Ca. 4 Stunden kalt stellen.

5 Torte mit Puderzucker bestäuben und mit Melisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 30 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Kühlzeit ca. 5 Std.

Stück ca. 300 kcal

7 g E · 13 g F · 37 g KH

❄ lässt sich ohne Himbeer-Deko prima einfrieren



Himbeer-  
Buttermilch-Torte



## Schoko-Müsli-Torte mit Limettencreme

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- etwas Öl für die Tortenplatte
- 150 g weiße Kuvertüre
- 200 g Knusper-Müsli
- 500 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 3 EL Limettensaft + 2 unbeh. Limetten, 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 200 g Schlagsahne
- 500 g fertige rote Grütze
- 1 großer Plastikbeutel

1 Tortenplatte leicht ölen und einen Tortenring (26 cm Ø)

darauf setzen. Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen.

2 Müsli in einen Plastikbeutel geben, den Beutel verschließen. Müsli mit einer Teigrolle grob zerkleinern. Mit der Kuvertüre mischen. Als Boden in den



Praktisch: Die Tortencreme aus Mascarpone, Quark und steifer Schlag-sahne ist ohne Gelatine schnittfest

Tortenring füllen und andrücken. Trocknen lassen.

3 Mascarpone, Quark, Saft, Zucker, Vanillin-Zucker und Sahnefestiger kurz verrühren. Sahne steif schlagen und darunter heben. Auf den Tortenboden streichen, mind. 1 Stunde kalt stellen.

4 Limetten waschen, trockenreiben, in dünne Scheiben schneiden. Torte damit verzieren. Kurz vorm Servieren etwas rote Grütze auf die Torte klecksen. Rest Grütze dazureichen.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Trockenzeit ca. 1 Std.

Kühlzeit mind. 1 Std.

Stück ca. 370 kcal

8 g E · 23 g F · 31 g KH

\* lässt sich prima einfrieren



Schoko-Müsli-Torte mit Limettencreme

## Erdbeer-Philadelphia-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 140 g Butter, 200 g Butterk
- etwas Öl für die Tortenpla
- 300 g Doppelrahm-Frisch
- (z. B. Philadelphia)
- 75 g Puderzucker, 2-3 EL
- 100 g gemahlene Mandel
- 600 g Erdbeeren
- 500 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestige
- 1 P. Vanillin-Zucker, 1 EL Z
- ½ Päckchen roter Torten
- ½ l klarer Apfelsaft, evtl. M
- 1 großer Plastikbeutel





Saftige  
Pfirsich-Tarte

## Saftige Pfirsich-Tarte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- Fett und Mehl für die Form
- 1 ½–2 Dosen (à 850 ml) Pfirsiche
- 125 g Magerquark
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 EL Milch
- 4 EL Öl
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 4 EL Aprikosen-Konfitüre
- 2 EL Hagelzucker
- 4 EL Schmand od. Crème fraîche

1 Tarteform mit heraushebbaarem Boden bzw. eine Springform (28 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden.



So kommt der ausgerollte Teig ohne zu reißen in die Form: über die Teigrolle schlagen, in der Form abrollen

2 Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Milch, Öl und Salz mit dem Handrührgerät verrühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Hälfte Mehl mit den Schneebesen des Handrührgerätes unterrühren. Den Rest Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes darunter kneten.

3 Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen, in die

Form legen und den Teigrand an den Formrand drücken. Pfirsichspalten auf dem Teig verteilen. Konfitüre erwärmen, Pfirsiche damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 25–35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4 Tarte mit Hagelzucker bestreuen und mit aufgeschlagenem Schmand servieren.

**Zubereitungszeit ca. 25 Min.**

**Backzeit 25–35 Min.**

**Auskühlzeit ca. 45 Min.**

**Stück ca. 200 kcal**

**4 g E · 6 g F · 30 g KH**

❄ lässt sich prima einfrieren

### Extra-Tipp

Statt Konfitüre: Tortenguss aus ¼ l aufgefangenem Pfirsichsaft und 1 Päckchen Tortenguss auf dem Obst verteilen.







Lava-Torte  
mit Himbeeren

## Lava-Torte mit Himbeeren

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett für den Formrand
- 4 frische Eiweiß (Gr. M)
- 1 Prise Salz, 250 g Zucker
- 100 g + 1 EL Kokosraspel
- 1 Packung (75 g) Schoko-Tröpfchen
- 400 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Himbeeren
- Puderzucker zum Bestäuben
- Backpapier

1 Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen und den Rand fetten. Eiweiß und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Zucker unter weiterem Schlagen nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er ganz gelöst ist. 100 g Kokosraspel und Schoko-Tröpfchen darunter heben. In die Springform streichen.

2 Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: nicht geeignet/Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 1 EL Kokos in einer Pfanne ohne Fett rösten und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Auf die Torte streichen. Himbeeren verlesen, evtl. waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Torte mit Himbeeren, Kokosraspeln und Puderzucker verzieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Backzeit ca. 45 Min.

Auskühlzeit ca. 50 Min.

Portion ca. 240 kcal

3 g E · 15 g F · 22 g KH

### Back-Tipps

Für diese Torte nur ganz frische Eier nehmen, damit der Eischnee viel Volumen und der Boden seine weiche Makronenstruktur erhält.


Öfen heizen oft unterschiedlich. Wenn Ihrer zu stark backt: etwas herunterschalten, damit der Baiserboden nicht zu dunkel wird.

Den Boden sollte man nicht einfrieren. Er hält sich aber in Alufolie ohne Belag bis zu 5 Tagen frisch.



# Das Schönste am Spä

Pflaumen gibt's im Sommer in  
Hülle und Fülle – und wer Glück  
hat, erntet sie sogar selber.  
Für Blechkuchen, Torten  
und Schnitten ...



Schwäbischer  
Zwetschenkuchen



### Schwäbischer Zwetschenkuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 250 g + 100 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 100 g + 80 g + 80 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz, 6 Eier (Gr. M)
- 80 g kalte + etwas + 80 g weiche Butter/Margarine, ½ l Milch
- 1 kg Zwetschen/Pflaumen
- abger. Schale v. 1 unbeh. Zitrone
- 2 EL Paniermehl
- Puderzucker zum Bestäuben
- evtl. Sahne, Pflaumen u. Minze
- Frischhaltefolie, Backpapier



1 250 g Mehl und Backpulver mischen. 100 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker, Salz, 1 Ei und 80 g kaltes Fett in Stückchen zugeben. Erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen.



2 350 ml Milch aufkochen. 100 g Mehl, 80 g Zucker und 150 ml Milch glatt rühren. In die Milch einrühren, aufkochen. 1 Minute unter Rühren köcheln, in eine Schüssel gießen. Folie direkt auf den Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Auskühlen. Springform (26 cm Ø) fetten.



3 Zwetschen putzen, waschen, halbieren, entsteinen. 5 Eier

trennen. 5 Eigelb, 80 g weiches Fett, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Den ausgekühlten Pudding esslöffelweise darunter rühren. 5 Eiweiß steif schlagen und darunter heben.



4 Mürbeteig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Boden mit Paniermehl bestreuen. Die Zwetschen dicht an dicht darauf verteilen.



5 Pudding-Ei-Masse gleichmäßig auf die Zwetschen gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 ½ Stunden backen. Kuchen nach ca. 1 Stunde mit Backpapier abdecken.



6 Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben. Evtl. mit Sahne, Pflaumenspalten und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.  
Kühlzeit ca. 30 Min.  
Backzeit ca. 1 ½ Std.  
Auskühlzeit mind. 5 Std.  
Stück ca. 420 kcal  
9 g E · 16 g F · 57 g KH





Pflaumen-  
Marzipan-Schnitten

## Pflaumen- Marzipan-Schnitten

Zutaten für ca. 20 Stücke:

- Fett fürs Blech
- 2 kg Pflaumen/Zwetschen
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 8 Eier (Gr. M)
- 300 g weiche Butter/Margarine
- 150 g + 3 EL + 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Zitronensaft
- 50 g Mandelblättchen
- evtl. 1-2 EL Hagelzucker und Minze zum Verziern

**1** Backblech (ca. 35 x 40 cm) fetten. Pflaumen putzen, waschen und entsteinen. Marzipan grob raspeln. 2 Eier trennen. Fett, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Marzipan unterrühren. 6 Eier und 2 Eigelb nach und nach gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren.

**2** Teig aufs Blech streichen. Die Pflaumen dicht an dicht (z. B. dachziegelartig) darauf verteilen. Mit 3 EL Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen.

**3** 2 Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen. Unter weiterem Schla-

gen 150 g Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis er sich vollständig gelöst hat. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Ca. 20 Baisertuffs auf den Kuchen spritzen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten weiterbacken.

**4** Kuchen mit Mandeln bestreuen und bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten weiterbacken. Auskühlen lassen. Den Kuchen mit Hagelzucker und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 1 Std.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Stück ca. 430 kcal

7 g E · 19 g F · 54 g KH

❄ lassen sich prima einfrieren







Pflaumen-  
Kopenhagener

## Pflaumen- Kopenhagener

Zutaten für 8 Stück:

- 1 Packung (450 g; 4 Scheiben) TK-Blätterteig, 1 Ei
- 2 EL Mandelblättchen
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 2 gehäufte EL (20 g) Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3–5 EL (30–50 g) Schlagsahne
- 8 Sommerpflaumen/Zwetschen
- 2 EL (40 g) Aprikosen-Konfitüre
- Puderzucker zum Bestäuben
- Erbsen zum Blindbacken
- Backpapier
- 16 Papier-Backförmchen (5 cm Ø)

1 Teigplatten nebeneinander auftauen. Quer halbieren und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Platten mehrmals einstechen. Je 2 Papierförmchen ineinander setzen, bis zum Rand mit Erbsen füllen und in die Mitte der Teigplatten setzen.

2 Ei trennen. Eiweiß verquirlen. Alle Teigecken mit Eiweiß bestreichen und bis zum Papierförmchenrand nach innen einmal umklappen und leicht andrücken. Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Teigländer damit bestreichen, mit Mandeln bestreuen.

3 Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 20–25 Minuten backen. Die Kopenhagener herausnehmen und Papierförmchen samt Erbsen entfernen. Kopenhagener auskühlen.

4 Frischkäse, Zucker, Vanillin-Zucker und Sahne kurz verrühren. Pflaumen putzen, waschen, trockentupfen, halbieren, entsteinen. Die Wölbungen mit einem Messer ein-, aber nicht durchschneiden.

5 Frischkäse-Creme in die Mitte der Teilchen geben. Je 2 Pflaumenhälften darauf setzen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Teilchen damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Auftauzeit ca. 10 Min.

Backzeit ca. 20–25 Min.

Auskühlzeit ca. 45 Min.

Stück ca. 390 kcal

6 g E · 27 g F · 27 g KH

### EXTRA-TIPP

Blätterteig geht noch luftiger auf, wenn Sie beim Backen ein ofenfestes Gefäß mit Wasser in den Backofen stellen.



## Gedeckter Zwetschenkuchen

Zutaten für ca. 20 Stücke:

- 650 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 375 ml Milch
- 6 geh. EL (à 20 g) + 80 g Zucker
- 1 ½ Würfel (ca. 60 g) frische Hefe
- 240 g + 60 g weiche Butter
- 2 kg Zwetschen/Pflaumen
- Fett für die Fettpfanne
- Mehl zum Ausrollen
- 4 EL Mandelblättchen

1 Mehl und Salz in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Milch und 1 gehäuften EL Zucker lauwarm erwärmen. Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Hefemilch in die Mulde gießen und mit etwas von dem Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

2 80 g Zucker und 240 g Butter in Flöckchen zum Vorteig geben und alles glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30–40 Minuten gehen lassen.

3 Zwetschen putzen, waschen und entsteinen. Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten. ¾ Teig durchkneten, mit etwas Mehl bestäuben und auf der Fettpfanne ausrollen. Dachziegelartig dicht an dicht mit Zwetschen belegen und 3 geh. EL Zucker darüber streuen.

4 Rest Teig durchkneten und auf etwas Mehl in Größe der Fettpfanne ausrollen. Auf die Pflaumen legen. Mit Fingern Mulden in den Teig drücken. Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

5 Den Hefeteig mit Mandelblättchen und 2 gehäuften EL Zucker bestreuen. 60 g Fett in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft; 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten auf unterster Schiene (Gas: s. Herdhersteller) backen. Auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Aufgehzeit ca. 1 ½ Std.

Backzeit ca. 40 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Stück ca. 340 kcal

5 g E · 15 g F · 44 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren







Käsekuchen  
mit Joghurt-Haube

## Käsekuchen mit Joghurt-Haube

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- Fett und Grieß für die Form
- 125 g + etwas Mehl, 1 Prise Salz
- 75 g + 100 g + 100 g Zucker
- 75 g kalte Butter/Margarine
- 4 Eier (Gr. M)
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 500 g Magerquark
- 250 g Speisequark (40 %)
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (zum Kochen; für ½ l Milch)
- 12 Blatt weiße Gelatine
- 1 kg Magermilch-Joghurt
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- evtl. unbehandelte Zitrone und Zitronenmelisse zum Verziern

1 Springform (26 cm Ø) fetten, mit Grieß ausstreuen. 125 g Mehl, Salz, 75 g Zucker, Fett in

Stückchen und 2 EL eiskaltes Wasser erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen verkneten. Auf wenig Mehl rund (26 cm Ø) ausrollen. In die Form legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

2 Eier, 100 g Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Gesamten Quark und Puddingpulver unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und ca. 7 Stunden auskühlen lassen.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, 100 g Zucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 6 EL Joghurt löffelweise einrühren und dann unter den Rest Joghurt rühren. Ca. 5 Minuten kalt stellen, bis er zu gelieren beginnt.

4 Einen Tortenring um den Käsekuchen schließen. Joghurt darauf streichen. Torte mind. 4 Stunden kalt stellen. Mit Zitrone etc. verzieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.  
Backzeit ca. 1 Std.  
Auskühlzeit ca. 7 Std.  
Kühlzeit mind. 4 Std.  
Wartezeit ca. 11 Std.  
Stück ca. 260 kcal  
12 g E · 9 g F · 30 g KH

### Käsekuchen-Tipps

Damit Käsekuchen nicht einreißt:  
Sobald er beim Backen anfängt, seine typische Haut zu bilden, am Rand rundum etwa 1 cm tief einschneiden.

Vorm Anschneiden völlig auskühlen lassen – mind. 7 Stunden, besser noch über Nacht.  
Erst dann ist er richtig schnittfest.

Im Kühlschrank hält sich gebackener Käsekuchen mit Obst max. 2 Tage, ohne Obst max. 3 Tage.





Toffee-Cheese-Cake

## Toffee-Cheese-Cake

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 250 g + etwas Mehl
- 75 g + 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g kalte + etwas + 75 g Butter
- 3 frische Eier (Gr. M)
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 2-3 unbehandelte Zitronen
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 g Sahnequark
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 125 g brauner Zucker
- 250 g Schlagsahne
- 5 EL (50 ml) Kondensmilch
- ca. 375 g getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- Backpapier

1 250 g Mehl, 75 g Zucker, Salz, 125 g Butter in Stückchen und 1 Ei verkneten. Den Mürbeteig ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Eine Tarte- oder Pieform (26-28 cm Ø) fetten. Teig auf wenig Mehl rund (30-32 cm Ø)



Tarteform mit Mürbeteig auslegen, dabei den Teig am Rand mit den Fingern gut in die Rillen drücken

ausrollen. Form damit auslegen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ein größeres Stück Backpapier auf den Teig legen. Hülsenfrüchte darauf füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) auf unterster Schiene 15-20 Minuten backen. Papier samt Hülsenfrüchten herausheben. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Gelatine kalt einweichen. Zitronen heiß waschen und trockentupfen. Von 2 Zitronen die

Schale abreiben. Zitronen auspressen und 100 ml Saft abmessen. 2 Eier, 100 g Zucker und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Erst Quark und Frischkäse, dann Zitronensaft und -schale unterrühren.

4 Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Käsecreme unter Rühren portionsweise zufügen. Auf den Boden streichen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

5 Braunen Zucker in einer Pfanne schmelzen. Unter ständigem Rühren mit Sahne und Kondensmilch ablöschen, aufkochen. 75 g Butter einrühren. Bei schwacher Hitze 10-15 Minuten dicklich einkochen, dabei öfter umrühren. 7-10 Minuten abkühlen lassen. Toffee-Masse auf dem Kuchen verteilen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Backzeit ca. 30 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Kühlzeit ca. 4 ½ Std.

Stück ca. 360 kcal

7 g E · 22 g F · 32 g KH

❄ lässt sich prima einfrieren



Große Bauern-Käse Torte